

タイ料理基本コース第12期コーススケジュール

2018年1月18日(木)～2018年7月26日(木)

11:00～18:00(6時間)

		理論	実習(30品目)
第1回	1/18	オリエンテーション タイ王国の基礎知識 計量方法 基本衛生	● ライスヌードルのしょうゆ炒め (パッ・シーイウ)
第2回	1/25	タイ料理について (料理の種類)	● トムヤムクン(トムヤムクン・ナムサイ) ● 野菜一種のオイスターソース炒め (パッ・パック・ナムマンホイ)
第3回	2/8	ご飯、お粥の炊き方 スープストックの作り方	● 炒めご飯(カーオ・パッ) ● 海苔のスープ(ゲーンジュー・サーラーイ)
第4回	2/15	タイ料理について (調理に関する言葉)	● 鶏肉のココナツミルクスープ(トムカーガイ) ● 牛肉のオイスターソース炒め(パッ・ヌア・ナムマンホイ)
第5回	3/15	タイ料理に使われる食材・保管方法 (調味料、スパイス)	● ゲーン・ソム(ゲーン・ソム) ● 豚肉のナムプラー揚げ(ムー・トート・ナムプラー)
第6回	3/29	タイ料理に使われる食材・保管方法 (ハーブ)	● 春雨と湯葉のココナツミルクスープ(ゲーン・ローン) ● さつまいものジンジャーシロップ煮(マン・トム・ナムターン)
第7回	4/12	タイ料理に使われる食材・保管方法 (野菜)	● パッター(パッター) ● タロイモのココナツミルク煮(ゲーン・ブアット・プアック)
第8回	4/19	タイ料理に使われる食材・保管方法 (肉・魚介類)	● ガパオ炒め(パッ・ガパオ) + 目玉焼き/卵焼き(カイ・ダーオ/カイ・チアオ) ● 鶏肉とたけのこのスープ(トムジュー・ノーマーイ・サイ・ガイ)
第9回	5/24	タイ料理に使われる調理器具と保管方法	● トム・ソム(トム・ソム) ● 青唐辛子炒め(パッ・プリックソット)

第 10 回	5/31	盛りつけに使うカービング 1	<ul style="list-style-type: none"> ● 青パパイヤのサラダ (ソムタム) ● 龍眼とタピオカのデザート (サークーピアック・ラムヤイ)
第 11 回	6/14	盛りつけに使うカービング 2	<ul style="list-style-type: none"> ● 野菜炒め (パッ・パックルアムミット) ● エビのにんにくこしょう揚げ (クン・トート・ガティアム・プリックタイ) ● バナナのもちもち菓子 (カノム・クルアイ)
第 12 回	6/21		<ul style="list-style-type: none"> ● ゲーン・パー (ゲーン・パー) ● エビの春巻き (クン・ホム・パー) ● 春雨サラダ (ヤム・ウンセン) ● 冷たいパイナップルのシロップ煮 (サッパロット・ローイゲーオ)
第 13 回	7/12		<ul style="list-style-type: none"> ● 豚肉のレッドカレーペースト炒め (パッ・ペッ・ムー) ● シーフードサラダ (ヤム・タレー) ● エビのトースト揚げ (カノムパン・ナー・クン) ● かぼちゃのシロップ漬け (ファックトーン・チュアム)
第 14 回	7/19	理論試験 (60 問・1 時間)	テーブルセッティング
第 15 回	7/26		料理 2 種実習試験

※日程や順番は、変わることがあります。