



SUAN DUSIT UNIVERSITY

タイ教育・文化センター

タイ料理基本コース

第 12 期

2018 年 1 月 20 日 (木) ~2018 年 7 月 26 日 (木)

募集要項



タイ料理基本コース

【コースについて】

この「タイ料理基本コース」は、タイ料理をより深く基本的な部分から学びたいという方を対象としています。コースは全 90 時間で、理論科目では、タイ料理の背景にある基礎理論や材料、調理用語などの基本的な知識、盛りつけの基本を、実習科目では、基本となるタイ料理を学習します。料理の作り方を習うだけでは物足りない、タイ料理をもっと基本からきちんと学習したいという方に適したコースです。

【コースの目的】

1. タイ料理に関わる用語や技術を知る。
2. タイ料理に使われる食材や調味料の状態や味から保管方法までを知る。
3. 調理器具や器を適切に準備することができる。
4. 材料を料理に適した状態に切ることができる。
5. 調理室や調理器具の洗い方や保管方法を知る。
6. 複雑な工程がない料理の調理をすることができる。
7. 基本的な盛りつけができる。

【実施場所】

タイ教育・文化センター 〒130-0022 東京都墨田区江東橋 1-11-9 PK サイアムビル

【授業内容】

1. コース期間
2018年1月18日（木）～2018年7月26日（木）
2. 授業時間数
全 15 回（90 時間）
3. 授業日程
木曜日（月約 2 回）11：00～18：00（休憩 1 時間）
 - ・前半と後半に分けて理論授業と実習授業を行います。
 - 時間帯に関しては開講後随時ご説明いたします。
 - ・授業内容によっては終了時間が前後することがございます。予めご了承ください。

【授業スケジュール】

2018年 1月		2018年 2月		2018年 3月		2018年 4月		2018年 5月		2018年 6月		2018年 7月	
回	日	回	日	回	日	回	日	回	日	回	日	回	日
1	18	3	8	5	15	7	12	9	24	11	14	13	12
2	25	4	15	6	29	8	19	10	31	12	21	14	19
												15	26

※基本的に上記日程通りに開講する予定ですが、台風などの天候不良や地震などの天災、タイ政府の公務等により日程が変更する場合がございます。

4. 学習内容

4.1 理論 (26 時間)

- タイ王国についての基礎知識
- タイ料理についての基礎知識
- タイ料理に使われる食材の基礎知識
- 計量方法及びタイ料理に使われる調理器具
- 調理器具の保管
- ご飯、お粥、もち米の炊き方
- スープストックの作り方
- 基本衛生

4.2 実習 (30 品目)

- スープ・カレー
 - 鶏肉とたけのこのスープ (トムジュウ・ノーマーイ・サイ・ガイ)
 - 海苔のスープ (ゲーンジュウ・サーラーイ)
 - トムヤムクン (トムヤムクン・ナムサイ)
 - 鶏肉のココナツミルクスープ (トムカーガイ)
 - ゲーン・ソム (ゲーン・ソム)
 - ゲーン・パー (ゲーン・パー)
 - 春雨と湯葉のココナツミルクスープ (ゲーン・ローン)
 - トム・ソム (トム・ソム)
- 炒めもの
 - ー辛味のないものー
 - 青菜のオイスターソース炒め (パツ・パツク・ナムマンホイ)

野菜炒め (パッ・パックルアムミット)

牛肉のオイスターソース炒め (パッ・ヌア・ナムマンホイ)

ー辛味のあるものー

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)

青唐辛子炒め (パッ・プリックソット)

豚肉のレッドカレーペースト炒め (パッ・ペック・ムー)

● サラダ

春雨サラダ (ヤム・ウンセン)

青パパイヤのサラダ (ソムタム)

シーフードサラダ (ヤム・タレー)

● 揚げもの

豚肉のナムプラー揚げ (ムー・トート・ナムプラー)

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)

● 一皿料理

炒めご飯 (カーオ・パッ)

パッタイ (パッタイ)

ライスヌードルのしょうゆ炒め (パッ・シーイウ)

● 軽食

エビの春巻き (クン・ホム・パー)

エビのトースト揚げ (カノムパン・ナー・クン)

バナナのもちもち菓子 (カノム・クルアイ)

● デザート

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)

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)

タロイモのココナツミルク煮 (ゲーン・ブアット・ブアック)

龍眼とタピオカのデザート (サークーピアック・ラムヤイ)

かぼちやのシロップ煮 (ファクトーン・チュアム)

【修了条件】

1. 出席率が全学習時間の 80% (12 回) 以上であること
2. 修了試験 (筆記・実習) に合格すること
 - ・ 理論試験に合格しなければ、実習試験を受けることができない
 - ・ 実習試験が合格点に達しない場合は、再度試験を受けなければならない。
その場合、試験科目の材料費は学習者が負担する

上記 2 点の条件を満たした受講生には当センターの本校であるタイ王国スアンドゥシット大学より修了証書を発行いたします。

【補習・中途入学・解約等】

補習授業は基本的に行いません。曜日の異なる同コース間での振替受講も認めかねます。中途入学に関しては直接お問合せください。

中途解約に関しては入学時にお渡しする別紙の案内に従って手配いたします。なお、一度解約し、その後再度 (期間の異なる) 同コースの受講及び修了を希望する場合は、原則として、通常同様のコース初回 (第 1 回) からご受講していただくこととなります。詳細はお問合わせください。

【受講料】

¥160,000- (税込) 材料費・教材費等、すべての諸経費が含まれます。

支払方法は下記 2 通りより選択可能。開講が正式に決定後、当センター指定日までに、銀行振込またはご来校によりお支払いください。(クレジットカード利用不可)

1. 分割 3 回 初回 ¥60,000-、2・3 回目 ¥50,000- (すべて税込)
2. 一括

※上記の金額には材料費・教材費等、すべての諸経費が含まれる。

【応募方法・締切日】

1. 応募方法

電話、FAX、メールまたはご来校にてお申込みください。

2. 応募締切日

2018 年 1 月 5 日 (金)

3. 開講規定人数

本コースは、応募数が **6 名以上** より開講いたします。

1 月 6 日 (土) に最終的な開講決定をし、順次ご連絡いたします。

お申込み・お問い合わせ先

タイ教育・文化センター/スアンドウシット大学東京校

〒130-0022 東京都墨田区江東橋 1-11-9

ピーケイサイアムビル

電話:03-3634-9993 FAX:03-5625-9910

e-mail: info@thaitec.jp

URL: <http://www.thaitec.jp>

お問い合わせ受付時間

火～金曜日 11:00～18:00

土・日曜日 11:00～17:00

休業日: 毎週月曜及び祝祭日

年末年始休業期間: 2017/12/25 (月) ～2018/1/3 (水)

※営業時間に変更することがございますのでご了承ください。