

タイ料理基本コース第14期コーススケジュール

2021年1月21日(木)～2021年8月26日(木)

11:00～18:00(6時間)

		理論	実習(30品目)
第1回	1/21	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	1/28	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	2/18	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	2/25	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	3/25	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	4/15	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	4/22	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	5/20	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	5/27	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	6/17	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	6/24	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	7/15		<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	7/22		<ul style="list-style-type: none"> ● 豚肉のレッドカレーペースト炒め（パッ・ペツ・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（ファクトーン・チュアム）
第14回	8/19	理論試験（60問・1時間）	テーブルセッティング
第15回	8/26		料理2種実習試験

※日程及び内容や順番は、状況や場合により変更することがございます。