



タイ教育・文化センター
THAI EDUCATION & CULTURE CENTER

タイ教育・文化センター

タイ料理基本コース

第 14 期

2021 年 1 月 21 日（木）～2021 年 8 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
2021年1月21日（木）～2021年8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】

2021年 1月		2021年 2月		2021年 3月		2021年 4月		2021年 5月	
回	日	回	日	回	日	回	日	回	日
1	21	3	18	5	25	6	15	8	20
2	28	4	25			7	22	9	27
2021年 6月		2021年 7月		2021年 8月					
回	日	回	日	回	日				
10	17	12	15	14	19				
11	24	13	22	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 ※メニューは一部変更する可能性もございます。

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 (パッ・パック・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・ペツ・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 (サップロット・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／72時間）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。中途入学に関しては直接お問い合わせください。

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。詳細はお問い合わせください。

【受講料】

¥200,000-（税込）

支払方法は下記二通りよりお選びいただけます。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。（クレジットカードのお取り扱いはありません）

1. 分割3回
初回¥80,000-、2・3回目¥60,000-（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ます。

【応募方法・締切日】

1. 応募方法
指定の申込書の全項目にご記入、写真貼付の上、郵送、FAX、メール添付または直接ご来校によりご提出ください。申込書のご提出をもって、本コースへのお申し込みを正式に受理させていただきます。
2. 応募締切日
2021年1月12日（火）必着
3. 開講規定人数
定員は10名様で、応募数6名様以上より開講いたします。
2021年1月13日（水）に最終的な開講決定をし、順次ご連絡いたします。

お申し込み・お問い合わせ先

タイ教育・文化センター

〒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～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: 2020/12/26(土)～2021/1/4(月)

※営業時間は変更することがございます。ご了承ください。