

タイ料理基本コース第15期コーススケジュール

2022年5月14日（土）～2022年12月20日（土）

11:00～18:00（6時間）

		理論	実習（30品目）
第1回	5/14	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	5/21	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	6/11	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	6/18	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	7/9	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	7/16	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	8/20	タイ料理に使われる食材・保管方法 （野菜）	● パッターイ（パッターイ） ● 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	8/27	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	9/10	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	9/17	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	10/8	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	10/15		<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	11/12		<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	11/19	理論試験（60問・1時間）	テーブルセッティング
第15回	12/10		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。