

タイ料理中級コース第7期スケジュール

2021年1月23日(土)～2021年9月25日(土)

11:00～18:00(6時間)

第1回	1/23	オリエンテーション タイ料理の歴史	<ul style="list-style-type: none"> ● カピの炒めご飯(カーオ・クルック・カピ) ● エビ・豚肉・鶏肉のスープ (ゲーン・ジュー・サームカサット)
第2回	1/30	タイ料理の歴史	<ul style="list-style-type: none"> ● エビのサラダ(プラー・クン) ● カノム・トゥアイ
第3回	2/20	カレーペーストについて	<ul style="list-style-type: none"> ● 豚肉のレッドカレー(ゲーン・ペット) ● メット・カヌン
第4回	2/27	カレーペーストについて タイのディップ・たれ(クラン・チム)について	<ul style="list-style-type: none"> ● 牛肉のグリーンカレー(ゲーン・キアオワーン) ● タピオカのタコー(タコー・サークー)
第5回	3/27	タイの地方料理	<ul style="list-style-type: none"> ● 鶏肉のイエローカレー(ゲーン・カリー) ● タロイモの焼きプディング (モーゲーン)
第6回	4/17	タイの地方料理	<ul style="list-style-type: none"> ● ナムプリック・カピ ● 鶏肉のマッサマンカレー (ゲーン・マッサマン)
第7回	4/24	カービング	<ul style="list-style-type: none"> ● 豚肉スープのライスヌードル (クイットィアオ・ナム・ムー) ● ロッチョン
第8回	5/22	カービング	<ul style="list-style-type: none"> ● サテ ● トムヤムクン・ナムコン
第9回	5/29	<ul style="list-style-type: none"> ● ゲーンクアペースト ● 魚のレッドカレー蒸し (ホームック) 	<ul style="list-style-type: none"> ● カノム・インタニン ● ヤム・タワイ
第10回	6/19	<ul style="list-style-type: none"> ● 豚肉のホット&スパイシー炒め (パット・チャー) ● カノム・トム・カーオ 	<ul style="list-style-type: none"> ● チリオイルペースト (ナムプリック・パオ) ● スナップエンドウのサラダ (ヤム・トゥアワーン)

第11回	6/26	<ul style="list-style-type: none"> ● 牛肉のパネーンカレー (ゲーン・パネーン) ● プラーラーのココナツディップ (ロン・プラーラー・ソングルアン) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 揚げ春巻き (ポピア・トート)
第12回	7/17	<ul style="list-style-type: none"> ● 鶏肉のゲーン・オム ● 魚のラープ (ラープ・プラー) 	<ul style="list-style-type: none"> ● カニ・プラーラー入りソムタム (ソムタム・プー・プラーラー)
第13回	7/24	<ul style="list-style-type: none"> ● ナムプリック・ヌム ● 豚肉の北タイカレー (ゲーン・ハンレー) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 炒りラープ (ラープ・クア)
第14回	8/21	<ul style="list-style-type: none"> ● イエロースープ (ゲーン・ルアン) ● クア・クリン 	<ul style="list-style-type: none"> ● ゲーン・タイプラー
第15回	8/28	<ul style="list-style-type: none"> ● カノムチーン・ナムギアオ ● カノムチーン・ナムヤー・タイ 	<ul style="list-style-type: none"> ● カノムチーン・ナムヤー・ガティ ● カノムチーン・ナムヤー・パー
第16回	9/18	理論試験	実習試験について
第17回	9/25	料理実習試験	

※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。