



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

タイ教育・文化センター

タイ料理中級コース 第7期

2021年1月23日（土）～2021年9月25日（土）

募集要項



タイ料理中級コース

【コースについて】

この「タイ料理中級コース」は、基本コースにてタイ料理の基本を習得後、さらにタイ料理を深く詳しく学びたいという方を対象としています。コースは全 100 時間で、理論科目ではタイ料理の歴史から地方料理、さまざまなカレーペーストの基本的な知識を、実習科目では、理論で学習したことをふまえ、地方料理やペーストから作る料理、複雑な工程を経て調理するタイ料理を学習します。

【コースの目的】

1. 複雑な工程の料理を作ることができる。
2. タイの地方料理の特色を知り、作ることができる。
3. タイの軽食を作ることができる。
4. 野菜や果物の基本的なカービングができる。
5. カービングした野菜を使って盛りつけができる。

【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

【受講条件】

弊センターの「タイ料理基本コース」を修了した方

【授業内容】

1. コース期間
2021年1月23日（土）～2021年9月25日（土）
2. 授業時間数
全 17 回（100 時間）
3. 授業日程
土曜日（月約 2 回）11：00～18：00（休憩約 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	23	3	20	5	27	6	17	8	22
2	30	4	27			7	24	9	29
2021年 6月		2021年 7月		2021年 8月		2021年 9月			
回	日	回	日	回	日	回	日		
10	19	12	17	14	21	16	18		
11	26	13	24	15	28	17	25		

※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 (20 時間)

- タイ料理の歴史
- カレー・スープペースト (クルアン・ゲーン)
- デイップ・タレ (クルアン・チム)
- タイの地方料理
- カービング

4.2 実習 (80 時間/40 品目)

- スープ・カレー
 - エビ・豚肉・鶏肉のスープ (ゲーン・ジュウ・サームカサット)
 - トムヤムクン・ナムコン
 - グリーンカレー (ゲーン・キアオワーン)
 - レッドカレー (ゲーン・ペット)
 - イエローカレー (ゲーン・カリー)
 - マッサマンカレー (ゲーン・マッサマン)
 - パネーンカレー (ゲーン・パネーン)
- デイップ・タレ
 - ナムブリック・カピ
 - プラーラーのココナツデイップ (ロン・プラーラー・ソンクルアン)
 - チリオイルペースト (ナムブリック・パオ)

- 炒めもの
 - ホット&スパイシー炒め (パット・チャー)
- サラダ
 - ヤム・タワーイ + ゲーンクアペースト
 - エビのサラダ (プラー・クン)
 - スナップエンドウのサラダ (ヤム・トゥアワーン)
- 蒸しもの
 - 魚のホーモック
- 一皿料理
 - カピの炒めご飯 (カーオ・クルック・カピ)
 - カノムチーン・ナムヤー・ガティ
 - 豚肉スープのライスヌードル (クイッティアオ・ナム・ムー)
- 地方料理
 - 北部 -
 - ナムプリック・ヌム
 - 炒りラープ (ラープ・クア)
 - 豚肉のカレー (ゲーン・ハンレー)
 - カノムチーン・ナムギアオ
 - 東北部 -
 - ゲーン・オム
 - カニ・プラーラー入りソムタム (ソムタム・プー・プラーラー)
 - 魚のラープ (ラープ・プラー)
 - カノムチーン・ナムヤー・パー
 - 南部 -
 - イエロースープ (ゲーン・ルアン)
 - カノムチーン・ナムヤー・タイ
 - クア・クリン
 - ゲーン・タイプラー
- 軽食
 - サテ
 - メット・カヌン
 - 揚げ春巻き (ポピア・トート)
- デザート
 - カノム・トゥアイ
 - ロッチョン
 - カノム・インタニン
 - カノム・トム・カーオ
 - タロイモの焼きプディング (モーゲーン)
 - タピオカのタコー (タコー・サークー)

【修了条件】

1. 出席率が全学習時間の80%（13回／80時間）以上であること
 2. 修了試験に（理論・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】

¥300,000-（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¥120,000- 第2回目目¥90,000- 第3回目¥90,000-（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。