

タイ料理中級コース第7期スケジュール

2023年4月1日(土)～2023年12月2日(土)

11:00～18:00(6時間)

第1回	4/1	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	4/15	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	5/6	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	5/20	カレーペーストについて タイのディップ・たれ(クルアン・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	6/3	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	6/17	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	7/1	カービング	<ul style="list-style-type: none">● 豚肉スープのライスヌードル (クイッティアオ・ナム・ムー)● ロッチョン
第8回	7/15	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	8/5	<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 (ホーモック)	<ul style="list-style-type: none">● カノム・インタニン● ヤム・タワーイ
第10回	8/19	<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	9/2	<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・ ソクラン) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 揚げ春巻き (ポピア・トート)
第 12 回	9/16	<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	10/7	<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	10/21	<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	11/4	<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	11/18	理論試験	実習試験について
第 17 回	12/2	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。