

愛国学園短期大学 公開講演会

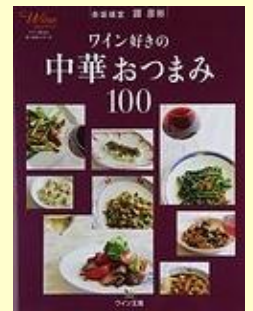
江戸川区特産「小松菜」を使った 中国料理講習会



譚彦彬氏

「小松菜」企画の第3弾として、テレビや書籍でも有名な「広東名菜 赤坂璃宮」のオーナーシェフ 譚彦彬氏をお招きします。広東料理は「素材」本来の持ち味を最大限に活かして、シンプルかつ大胆に調理するのが美味しさの特徴です。譚氏は「素材こそ命」として、限りなく本場に近い広東料理にこだわりつつ、日本人の舌に合う穏やかで体に優しい味わいと目を楽しませる美しい盛り付けは、多くのファンを魅了しています。

今回は、広東料理の調理のコツや中国の食文化の伝統と基本体系についてお話し頂くとともに、家庭でもすぐに作れるスープ、炒めもの、炒飯などを美味しく調理するポイントと覚えて得するプロの裏技も実演して頂きます。



譚氏の代表的な著書

日 時:平成 28 年 10 月 11 日(火)

14:00~16:00

場 所:本学 地下 1 階 調理実習室

参加費:無 料

共 催:公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

後 援:江戸川区



えどがわ農業応援団長
えどちゃん

この講演会は上記の共催・後援により開催させていただきます。

- ・ご参加は事前に申し込みが必要となりますので、下記の連絡先までお申し込みください。
- ・申し込み締め切り:10月4日(火)
- ・定員になり次第、締め切らせて頂きます。
- ・本講演は、ご参加の方の実習は行いません。
- ・当日は、室内履きをご用意ください。

次回公開講演会のお知らせ

「学校給食の食育」～子ども達が元気になるために～

千葉県栄養士会理事

流山市立江戸川台小学校主査栄養士

秋元 美智子 氏

日 時:平成29年1月17日(火) 14:40~16:10

場 所:本学3階 大教室

愛国学園短期大学

東京都江戸川区西小岩 5-7-1

Tel 03-5668-7260

Fax03-5693-4566

URL <http://www.aikoku-jc.ac.jp>