

第22回 「フランス料理勉強会」 実施のご案内

日本エスコフィエ協会 会員各位

フランス料理勉強会では、テーマを**M a r c a s s i n**とし、下記要項にて実施することになりましたのでご案内させていただきます。参加希望者はE-mail 又は別紙FAX返信用紙にて8月5日（月）までに協会事務局までお知らせください。

勉強会担当理事 鈴木房雄、太田昌利

実施日時：8月26日（月） 9時～16時30分

講 習：猪の栄養特質

猪で注意すべき衛生面

調理実習： Côtelettes de Marcassin Saint-Hubert

Civet de marcassin

実施場所：東京調理製菓専門学校 東京都新宿区西新宿 7-11-11

電話番号 03-3363-9181 最寄駅、JR 新宿西口

参加費：3,000円

（別途1,200円で弁当、飲物をご用意します。注文の方はFAX返信用紙にご記入下さい）

ジビエ講習講師

栄養学講師 河合麗子先生（エコール辻東京）

衛生学講師 井原啓子先生（エコール辻東京）

ジビエ調理実習アドバイザー

酒井一之先生（有限会社 ヴァンセーヌサービス）

（※アドバイザーとして協会役員及び勉強会担当理事の出席を予定しております）

お問い合わせ： 一般社団法人 日本エスコフィエ協会
TEL03(5444)6801 FAX03(5444)0351 Email: nihon@escoffier.or.jp

8月26日 当日スケジュール

	時間	担当	内容
1	8 : 4 0		受付開始
2	9 : 0 0	堀田	集合・挨拶
3	9 : 1 0	鈴木委員長 酒井アドバイザー	説明（一日の流れ）参加者全員 参加者の紹介
4	9 : 2 0 1 0 : 2 0	講習：河合麗子先生 井原啓子先生	猪の栄養特質 猪で注意すべき衛生面
5	1 0 : 3 5	実行委員	作業の説明
6	1 0 : 5 0	実行委員	調理開始
7	1 2 : 3 0		昼食
8	1 3 : 1 5	実行委員	調理
8	1 6 : 0 0	実行委員・理事 アドバイザー	仕上げ、試食、質疑応答、まとめ
9	1 6 : 3 0	参加者全員	終了、集合写真
10	1 6 : 4 5		解散

ご不明な点、質問等ありましたら直接事務局にお問い合わせ下さい。

お問い合わせ： 一般社団法人 日本エスコフィエ協会
 TEL03(5444)6801 FAX03(5444)0351 Email: nihon@escoffier.or.jp
 〒108-0014 東京都港区芝 5-13-11 メゾン・オノ

《フランス料理勉強会 FAX返信用紙》

FAX 番号 03-5444-0351 (日本エスコフィエ協会)

8月26日フランス料理勉強会について参加を希望します

弁当・飲物を注文
○をつけてください

する

しない

氏名

勤務先/部署名

〒住所

電話

携帯電話

メールアドレス：
