

■受講生・修了生対象■

講実習会(東京)開催概要

日程	8月22日(火)～8月24日(木)
授業時間	【受付開始】9:00～【集合時間】9:15【授業時間】9:30～16:00 *遅刻・途中帰宅はお控えてください。*昼休憩及び授業終了時間は、若干前後する可能性があります。
受講条件	[受講中]または[修了済み]の講座
費用	3日間：30,000円 *3日間を通して完結するカリキュラムを組んでいます。 *参加可能な日程のみのご参加も可能です。1日：10,000円 *交通費、宿泊費は、個人負担となります。
会場	エコール 辻 東京 (東京都国立市富士見台 2-13-3) *JR 南武線「谷保駅」より徒歩3分(ご参加いただく方には、会場までの地図を送付いたします) *駐車場・駐輪場はございませんので公共交通機関をご利用ください。
申込方法	①【郵送でのお申込み】「エコール 辻 東京 講実習会申込書」をご郵送ください。 ②【WEBでのお申込み】「申込みフォーム」へ必要事項を記入し、送信してください。 www.tsuji.ac.jp/tsushin 2017年6月19日(月)12時より申込受付開始 ※先着順にて受付いたします *定員を越えた場合は、ご連絡と共に、ご入金いただいた費用を返金いたします。 *天候状況、災害により開催を中止させていただく場合がございます。また、お申込みが最少催行人数に満たない場合も開催中止となる場合がございます。開催中止については、事前のご連絡と共に、ご入金いただいた費用を返金いたします。尚、開催中止による日程振り替えはいたしません。 <注意事項> 遅刻・途中帰宅はご遠慮いただいております。ご予約をご確認のうえ、お申し込みください。 本校では以下に該当される方のご参加をお断りする場合がございます。万全の体制で皆さまをお迎えするため、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。 ●妊娠中の方、体調面にご不安をお持ちの方 ●ご自身で実習を行うことが難しい方 ●授業参加にあたりサポートが必要な方 ※上記に該当される方はお申込み前に必ず通信教育部までご相談ください。
申込締切	7月14日(金) 必着 *申込受付完了のご連絡は、お申し込み受付後に書面にて送付いたします。
申込辞退	申込を辞退される方は、お電話にて通信教育部(06-6624-5125)までご連絡ください(平日9:00～17:00まで)納入された講実習会費用を返金いたします。*返金に伴う振込み手数料はご本人様負担となります。ただし、下記の期限以降の申込辞退は一切返金いたしませんのでご注意ください。 【申込辞退期限：2017年7月21日(金) 午後5時まで】
問合せ先	電話：06-6624-5125 E-Mail：tsushin@tsuji.ac.jp
その他	宿泊先は、各自で手配ください。ご希望の方は下記各社での手配もご利用ください。 (株)共立メンテナンス : 食事付き学生会館への短期入寮やビジネスホテルの紹介を行います。 *申込期間：宿泊日1ヶ月前から10日前まで Tel：(代)0120-88-1030 担当：朝永(ともなが) 03-5295-7791 (株)JTB 西日本 : さまざまなクラスのホテル、JR・航空券など交通機関の予約を受付けます。 Tel：(直)06-6252-2754(9:30～17:30 平日) 担当：野島・小林・和田

*白衣や必要な器具は、全て本校にて準備いたします。



本物の技術を間近で見られる絶好の機会です!



自分では気づかない間違いや癖も先生がしっかり指導します!



疑問に思ったことをその場で解決できます!

西洋料理講実習会

8月22日(火)

●定員30名●

■イタリア料理

【テーマ】イタリア料理の基礎を学ぶ
～ヴェネト州の料理を学ぶ～

【メニュー】

- いわしのマリネ ● ラディッキオ・ロソツのリゾット
- 生ハムを巻いたスカンビ海老のソテー、白いんげん豆のクレマ添え
- 家禽肉のソテー、ペヴェラーダ・ソース
- 砂のケーキ、パンナ・モンタータを添えて

【実習のポイント】

- 鰯の手開き ○ リゾットの炊き方
- スカンビ海老の下処理 ○ ペヴェラーダ・ソース
- ポレンタの炊き方 ○ ポレンタを使ったお菓子

8月23日(水)

●定員30名●

■フランス料理

【テーマ】フランス料理の基礎を学ぶ

【メニュー】

- ラングスティヌときのこのパート・フィロ包み
- リ・ド・ヴォのプロシュット ソース・ポルト
- サクランボのクラフティ アイスクリーム添え

【実習のポイント】

- ラングスティヌの下処理、
- リ・ド・ヴォの下処理
- アシエツ・デセールについて

8月24日(木)

●定員30名●

■フランス・イタリア料理

【テーマ】フランス・イタリア料理の基礎を学ぶ
～鶏1羽を使って～

【メニュー】

- 鶏の冷たいコンソメ
- アスパラガスと鶏肉のストラッチ
- 鶏のプイヤベース
- シュトゥルデル アイスクリーム添え

【実習のポイント】

- 鶏の4つ落とし
- コンソメの取り方
- 手打ちパスタの作り方
- シュトゥルデル生地伸ばし方

※[授業時間]9:30~16:00 途中昼休憩をはさみます。

※当日の材料の入荷状況により、一部変更の可能性があります。

日本料理講実習会

8月22日(火)

●定員24名●

【献立】

大名おろしと車海老の処理を行います

- 椀物 ● 鮎清汁仕立
揚げ物 ● てんぷら
ご飯物 ● 鞍馬ご飯

【実習のポイント】

- 鮎、鮎の水洗い～大名おろし
- 車海老の下処理の仕方
- てんぷらの作り方

8月23日(水)

●定員24名●

【献立】

基本の三枚おろしを徹底的に行います

- 椀物 ● 鰯つみれ汁
焼き物 ● いさぎ幽庵焼き
酢物 ● 鰯南蛮漬け
ご飯物 ● とうもろこしご飯

【実習のポイント】

- 鰯、いさぎの水洗い～三枚おろし
- つみれの仕方
- 焼き物の串の打ち方
- 南蛮漬けの作り方

8月24日(木)

●定員24名●

【献立】

鯛の三枚おろしに挑戦します

- 椀物 ● 鯛にゆうめん
造り ● 鯛松皮造り 鯛そぎ造り
煮物 ● 鯛あら煮

【実習のポイント】

- 鯛の水洗い～三枚おろし
- 梨割りの仕方
- 松皮造り、そぎ造りの仕方
- あら煮の作り方

※[授業時間]9:30~16:00 途中昼休憩をはさみます。

※実習終了後に試食です。休憩中の軽食は各自でご用意ください。

※午前の始めに仕込みの実習をおこない、その後講習となります。午後は実習・試食をおこないます。 ※当日の材料の入荷状況により、メニューを変更する場合があります。

製菓講実習会

8月22日(火)

●定員36名●

【テーマ】

ウィーン菓子

【講実習内容】

- マラコフトレ
別立てスポンジ生地とバナナ風味のクリームで組立て、生クリームでナッペ仕上げするウィーン菓子

【実習のポイント】

- 別立てスポンジ生地の作り方
- カスタードクリーム of 作り方
- セルクルを使ったお菓子の組み立て方
- ナッペのテクニック(生クリーム)
- 絞りのテクニック(ピスキュー・生クリーム)
※バタークリームを使い、ナッペ・絞り練習も行います

8月23日(水)

●定員36名●

【テーマ】

アントルメショコラ

【講実習内容】

- アントルメ・ショコラ・フランボワーズ
パータ・ボンベースのチョコレートムースとフランボワーズを組み合わせたアントルメ。ピストレ仕上げ

【実習のポイント】

- パータ・ボンプのつくり方
- チョコレートムースの作り方
- セルクルを使ったお菓子の組み立て方
- ピストレ仕上げ

8月24日(木)

●定員36名●

【テーマ】

皿盛りデザート

【講実習内容】

- 発酵生地を使った皿盛りデザート1
パンベルデュー(フレンチトースト)のデザート
ブリオッシュを使ったフレンチトーストとバナナ風味のアイスクリームが中心となるデザート
(実習時間中に各自で製作、試食となります)

● 発酵生地を使った皿盛りデザート2

- サバランのデザート
フルーツシロップを浸み込ませたサバランと柑橘系フルーツを組み合わせたデザート
(昼食時に一人一皿試食)

【実習のポイント】

- 皿に盛りつけるテクニック
- ソースの作り方
- クレームアングレーズの作り方
- フルーツ味のアイスクリームの作り方
- クネルの抜き方
※バタークリームを使い、練習も行います

※[授業時間]9:30~16:00 途中昼休憩をはさみます。

※簡単な食事(サンドイッチ等)を準備しております。 ※作業は2人1組を基本としますが、例外もあります。

※安全に配慮し、スポン、動き易い靴を着用し、スカートやヒールの高い靴はご遠慮願います。 ※時計、ピアス等の装飾品もはずしていただきます。

製パン講実習会

8月22日(火)

●定員30名●

【テーマ】

いろいろな製法で作る
パン・トラディショナル

【実習内容】

- Pain traditionnel の製法
ストレート法・液種法・生地種法・
低温長時間発酵

【実習のポイント】

Pain traditionnel をいろいろな製法で作り、製法による生地の特徴や出来上りを比べる

8月23日(水)

●定員30名●

【テーマ】

ブリオッシュ生地を使ったパン

【実習内容】

- Brioche 生地
ブリオッシュ フィユテ・発酵菓子など

【実習のポイント】

バターを折り込んだブリオッシュ生地や出来上がり
りにクリームをサンドするなど、ブリオッシュ生地
でいろいろなパンを作ります

8月24日(木)

●定員30名●

【テーマ】

いろいろな発酵種を使ったパン

【実習内容】

- 発酵種法
サワー種法・生地種法・自家製酵母種法

【実習のポイント】

いろいろな発酵種でパンを作り、製法や生地の特
徴を体感する

※[授業時間]9:30~16:00 途中昼休憩をはさみます。

※簡単な食事(サンドイッチ等)を準備しております。