愛知県産ジビエ（シカ肉）特別料理セミナー　ご案内

「愛知県産シカ肉」の料理セミナーです。

内容は、「シカ（枝肉）の解体処理（脱骨・部位分け）」、「調理実習」、「試食会」です。

全日本司厨士協会東海地方本部様と共催で、参加対象は、会員及び会員の紹介者です。

日時　　 2021年9月30日（木）13：30～16：00（受付13：00から）

会場　　 東邦ガス株式会社「プロ厨房オイシス」

　　　　　 名古屋市港区港明2－3－1　みなとアクルスエネルギーセンター１F

　　　　　 【交通案内】地下鉄「港区役所」駅から徒歩４分

参加費 　 一人　2，000円

定員 30名

内容 ①ジビエ（シカ）の衛生管理・仕入れ・栄養価などの説明

②ジビエ（シカ）の解体・部位分けと各部位の特徴について学習

③調理実習（「安全と美味しい」を両立させる加熱方法等の学習）

④試食（鹿肉と蜂蜜のマリアージュなど）

　※実習は、鹿肉を使ったフランス料理（部位、調理法の違う2種類の料理）です。

　参加者個々に「鹿ロース肉」を焼いて頂き、肉の火入れ技法を体験します。

講師 片岡晃治（グランファミーユ・シェ松尾名古屋料理長／名古屋調理師専門学校講師）

　　　　　　※アシスタント：一般社団法人全日本司厨士協会東海地方本部

主催(共催) 一般社団法人愛知ジビエ振興協議会／一般社団法人全日本司厨士協会東海地方本部

申込先 一般社団法人愛知ジビエ振興協議会　FAX・Emailでお申込み下さい。

ＦＡＸ：052-979-6448／Email：info@aichi-gibier.com

締切 定員になり次第締め切ります。※準備の都合上、事前申込をお願いします。

　　　　　　　　　　　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

FAX送信（052-979-6448）の場合、切り取らないでこのまま送信して下さい。

申込書

|  |  |
| --- | --- |
| お名前 |  |
| 所属 |  |
| 連絡先 | 電話　　　　　　　　　　　　　　Email |

※この案内チラシは、https://www.aichi-gibier.com/からダウンロード出来ます。