

フランス産生ハムを味わい尽くすために 骨付き生ハムのデクパーージュ 実践トレーニング講座

フランスのシャルキトリーを代表するジャンボン「生ハム」はイタリア産、スペイン産とあいまっています。また「パール」の必須アイテムとなりました。またレストランでもアミューズの一部や「生ハムとメロン」の前菜など、アペリティフやワインのシーンには欠かせない食材です。ところが、このデクパーージュはなかなかの曲者。メートル・ドテルだけではなく、シェフの皆さんも、実のところ正式の切り出し方を知らない……というのが実情ではないでしょうか。バスクを代表するシャルキティエ、オテイザさん直伝でデクパーージュ方法を学んだ講師が、骨のはずし方、切り出す部位の順番、各部位の味の違いにいたるまでを指導します。生ハムに、まずは触って、食べて、実践トレーニングを！



ジャンボン・キントア



ジャンボン・アルデュード



ジャンボン・ド・バイヨンヌ

- 日時： 2013年4月 24日(水) 定員 20名(職種問わず)
13時30分～受付開始(講習時間14時～17時予定)
- 会場： 東京ガス業務用厨房ショールーム 「厨BO! SHIODOME」メイン厨房
- 会費： お一人様 3,000円(税込)
- 講師： 福岡俊和 (フランス料理文化センター サービス講師)
石塚奈帆美 (有限会社エモントレーディングカンパニー 代表)
- 講習内容： 講義：生ハムのテロワールと製造方法(講師：石塚奈帆美)
デモ：デクパーージュのデモンストレーション(講師：福岡俊和)
参加者全員によるデクパーージュ実習、試食
- 後援：シャルキトリー協会、東京ガス株式会社

申込書 / 骨付き生ハムのデクパーージュ 実践トレーニング講座 4月24日(水)

氏名	フリガナ
勤務先	部署
住所 〒	希望連絡先 (自宅 ・ 勤務先)
TEL ()	FAX ()
領収書 あり ・ なし (領収書宛名：)	
メールアドレス	@
上記メールアドレスあてに、今後FFCCのご案内メールマガジンをお送りさせていただきます。	

【個人情報の取り扱いについて】本申込書にてご提供頂く個人情報につきましては、当局が責任を持って厳重な管理体制の元で保持し、ご本人様に無断で第三者に開示することは一切ございません。

お申込は郵送又はFAXでフランス料理文化センター迄お送り下さい。折り返し受講案内をお送りします。

〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 NBF コモディオ汐留2F フランス料理文化センター迄
03-5408-4357 Fax03-3578-0236