

第11回テーブルマナーマスター講師認定 ランクアップセミナー

「第11回テーブルマナーマスター講師認定ランクアップセミナー」が2月15日、東京・平河町の「赤坂四川飯店」で開催され、約50人が参加した。今回の講師は「赤坂四川飯店」の陳健一氏。「永遠のテーマ 僕の目指すレストラン」をテーマに講演。マイク片手に会場内を歩きながら参加者に語りかける姿は、親しみとわかりやすさを感じさせ、セミナー講師としての手本のような様子だった。

講演後は、陳氏自らが参加者の目の前で3品を調理。家庭でもおいしい中国料理が作れるポイントなどを解説。名物の陳マーボードーフを作る際には、参加者にも手伝いを依頼。参加者を巻き込んだセミナーを実施し、大いに満足感のある内容だった。



歩きながら講演し、参加者の目を見て語りかける陳健一氏



陳氏は表情豊かに参加者に語りかけ、
笑いあふれ楽しい雰囲気



美味冷碟(チャイニーズオードブル)



蟹黄魚翅(蟹の卵入りフカヒレ煮込み)



大海老のチリソースを豪快に盛り付ける陳氏



翡翠魷花(紋甲イカの翡翠炒め)



干焼蝦球(大海老のチリソース)



参加者に手伝ってもらい、名物の陳マーボードーフを作る



干貝白菜(オレンジ白菜の干貝柱煮)



麻婆豆腐(陳マーボードーフとご飯)



今天甜心(本日のデザート)