

第11回 中国料理食卓作法セミナー

「第11回中国料理食卓作法講師認定セミナー」が8月29日（火）、東京・西新宿のハイアットリージェンシー東京で開催された。講師認定試験の受験予定者を中心に、40人ほどが受講した。

セミナーの内容は、テーブルマナー委員会委員長の石井啓二氏の「HRSの歴史とテーブルマナー講師としての知識と心構え」に始まり、ハイアットリージェンシー東京 中国料理長の林浩勝氏が香港や上海を訪れて感じた中国料理の最新事情を紹介。さらに、実践講座「中国料理の食卓作法」では、受講者は実際に中国料理のフルコースを食べながら、テーブルマナー委員会マスター認定講師の大森孝浩氏による中国料理でのマナーや講師としての話術などについて学んだ。

引き続き、テーブルマナー委員会マスター認定講師の鷺見弘氏が「中国料理の歴史と特徴」について解説。日本中国茶普及協会副会長の林隆盛氏は、「プロが伝授する中国茶の楽しみ方」に関して講演し、その後のティータイムでは別室で受講者に4種類の中国茶が振る舞われた。最後は、テーブルマナー委員会委員の伊藤隆則氏が9月20日（水）に行なわれた「第11回中国料理食卓作法講師認定試験」の傾向と対策、受験申請について説明し、セミナーは終了した。



セミナーでは、中国料理の食卓作法の基本的な知識と、中国料理の最新潮流について学んだ



林料理長が中国から持ち帰った写真入りのメニューを見入る受講者



今回のセミナーを担当した講師陣。左から、石井啓二氏、林浩勝氏、大森孝浩氏、鷺見弘氏、林隆盛氏、伊藤隆則氏



実践講座で提供された料理の一部。左から、「一人前オードブル盛り合わせ」、「海老のピリ辛炒め 蟹と蟹の卵入りあんかけ」、「牛フィレ肉の中国風ステーキ」



4種類の中国茶の味わいや香りの違いをテイスティング



「ハタのすがた蒸し」は、サービススタッフが受講者の前で取り分けた