

第40回 中華料理技術コンクール 銀賞・銅賞 受賞者

銀賞

部門	支部	店名	氏名	作品名
前菜	粧谷	北京亭	佐々木美和子	前菜の盛り合わせ
	碑文谷	四川台湾厨房銀	東山貴子	新派五輪拼盤
一品料理	田園調布	信華園	富永直樹	海鮮湯葉巻 赤カブソース
	粧谷	北京亭	佐々木洋	低温調理 食物繊維たっぷり酢豚
麺・飯	世田谷	青龍	岩崎勇司	海鮮焼きそば エビミソ味
	世田谷	スーツァンレストラン陳	河崎和也	四川省のやたいを描いた麻・辣のアクセント のど越し良い葛切り麺で

銅賞

部門	支部	店名	氏名	作品名
前菜	板橋城北	桂林	田上考広	冷菜盛り合わせ
	田園調布	信華園	富永直樹	素菜拼盤
	碑文谷	華空間	伊藤謙	新鮮彩り野菜の漬もの盛り
一品料理	碑文谷	華空間	伊藤謙	本日の新鮮野菜と活鯛のお刺身サラダ
	荒川	陽子江	萩原亨	赤エビの干焼蝦球 ホタテ入り
	板橋	高社郷	水野猛久	毛豆二様丸子
麺・飯	玉川	上海菜館	寺川房男	鶏照リアボガド納豆チャーハン トロロ添え
	荒川	陽子江	萩原知子	桜エビバリバリチャーハン 赤エビ付き
	粧谷	北京亭	中村友幸	豆乳拉麺