

総料理長 プロフィール



吳志芳(ウーチーフアン)

国家高級技師
上海老飯店料理長

米国元大統領クリントン氏を含め外国国家元首、国賓レベルの要人に料理を50数回作った経験あり。
現在、上海飲食業界においてもっとも影響力がある人物の一人。

高級技師とは…

中国国家の認定する料理人の資格は 5 段階に分かれる。初級、中級、高級、技師、高級技師の順にレベルが上がり、高級技師はその中の最高位。

資格取得の試験を受けるだけでも多くの申請条件をクリアしなければならず、中国全土でも 100 人ほどしかいないと言われる程の難関。

経歴

【1973年9月～1975年11月】

上海南市区飲食学校卒業

【1975年11月～1988年3月】

上海徳興館に入社

【1988年3月～1989年10月】

中国在エクアドル大使館にて料理長を従事

【1990年5月～2000年8月】

緑波廊酒楼にて料理長を従事

【2000年8月～現在】

上海老飯店にて料理長を従事

入賞歴

【2003 年】

中国料理協会主催 “中華金厨獎”の「宴会獎」を受賞

「上海老飯店 六本木店」代表料理説明

上海伝統の味を守り続けてきた本店の味を再現した料理のうち、代表的なお料理 2 品をご紹介します。



<八宝鴨(パーボーヤー)>

家鴨のおこわ詰め蒸し>

¥6,800(税込)

丸々と太った家鴨の中に、干し海老・銀杏・鶏肉など 8 種類の具ともち米で作ったおこわを詰めて、6 時間かけて蒸し上げた、上海老飯店の名物料理。スタッフが席までお持ちし、お客様の目の前で切り分けます。
皆様で分け合ってお召し上がり下さい。



<上海蟹みそ入りふかひれの姿煮>

¥5,500(税込)

「上海蟹」と「ふかひれ」という豪華な組み合わせの一品。
上海蟹の身や味噌をふんだんに使い、濃厚な蟹の旨味が凝縮されたソースで煮込んだふかひれは、舌の上でとろけるような美味しさ。
贅沢な気分をご満喫下さい。