

6月30日(金) 岩津高校で「オカザえもんがゆく！」の収録が行われました。



岡崎市の人気ゆるキャラ「オカザえもん」が岡崎市内の魅力を紹介する番組「オカザえもんがゆく！」で、岩津高校の調理国際科が取り上げられました。

当日は1年生の西洋料理の調理実習にオカザえもんが登場し、

隣にオカザえもんが…ドキドキ 「豚肉のコルドンブルー風」と「オレンジパンバロア」の二品の調理に挑戦しました。オカザえもんも珍しいエプロン姿です。カメラが回る中で、生徒もドキドキしながらの実習。最後は、オカザえもんと一緒に、作った料理を試食しました。調理国際科の魅力が皆さんに伝わると嬉しいです。放送は8月だそうです。ぜひ、ご覧になってください。



オカザえもんも真剣に(?)説明を聞いています



オカザえもんと一緒に「いただきます」

7月5日(水) 日本料理特別講習



↑ 鱧の歯 鋭いです

「鱧料理」の実習を行いました。

京都の夏の風物詩である「鱧」。愛知県ではあまり口にする機会のない魚ですが、調理国際科では毎年、大阪の辻調理師専門学校の方にきていただき、「鱧料理」の実習を行っています。今回はかつお節と昆布からだしを取る復習をし、そのだし汁を使って「揚げ鱧のかきたま汁」と「鱧ご飯」を作りました。



← ↓ 鱧は身の中を細い骨が走っています。そのため、身全体に細かく包丁を入れ「骨切り」をしないと食べられません。



↑ 「揚げ鱧のかきたま汁」と「鱧ご飯」
↓ それでは「いただきます」



← 素揚げした鱧と柴漬け、大葉を盛り付けます。赤と緑の彩りもおいしさのポイント。

