

7月7日(金)1年生が西洋料理の実習でオムレツの練習をしました。



↑→卵液を流したら
菜ばしを使って外側



から中心に向かって一気に混ぜ混ぜ、火を通します。
中心に向けて箸を動かすのも最初はコツがつかめません。

一見簡単そうに見えるオムレツですが、菜箸だけでオムレツを美しく作るのは至難の業です。オムレツは時間との勝負。のんびりしていると、あっという間に火が通ってしまいきれいな形にまとまりません。あつく熱したフライパンにバターを入れた瞬間、真っ黒に焦げ、茶色くなってしまったオムレツが

いくつもできあがりました。実技試験は2学期。夏休みは毎日、練習ですね。

←一気に混ぜた卵液を、箸を使ってフライパンの奥の方にまとめたら、ここからが勝負。フライパンの柄を「トントン」叩いて、卵を回転させたい…のですが、いくら叩いても、卵が動かない🌀



↑硬い!!!
串が、刺、さ、ら、な、い…

大変で、串が全く身の中を通っていきません。貴重な体験ができた授業でした。

7月12日(水)2年生の日本料理の授業は「うな重」でした。

日本料理の授業で毎年この時期に必ず行っているのが、「鰻」の授業です。生きている鰻を処理するのはかなり大変で、今年は先生が捌いているのを見学し、串打ちから実習しました。鰻料理は「串打ち三年、裂き八年、焼き一生」と言われるそうですが、生の鰻に串を挿すのは、焼きあがった鰻のあのふんわりとした食感からは想像できないくらい



↑成瀬先生の鰻を捌く技術はすごいです。思わず魅入ってしまいます。



↑炭火で焼いた鰻の白焼き



↑錦糸卵を敷いたうな重

7月14日(金)1年生西洋料理包丁研ぎをしました。



プロは、一日の仕事の最後に必ず自分の包丁を研いで仕事を終えます。みんなも、早くそういう意識が持てるようになろう。



包丁が研げているか、刃を指で触って確認します。「研げてる？」

