

Topic

3年フードコース料理講習会



2023 AUTUMN September



鯛の皮を取る

現役の料理人であり、本校調理国際科の卒業生を講師としてお招きし、和食の料理講習会を行いました。



大根のかつらむき



烏賊をあぶる



↑こちらは講師の方の料理です。

生徒たちは、4月に初めてねじ梅を作りましたが、それから何度も練習し、今では手早くきれいに仕上げることができるようになっています。

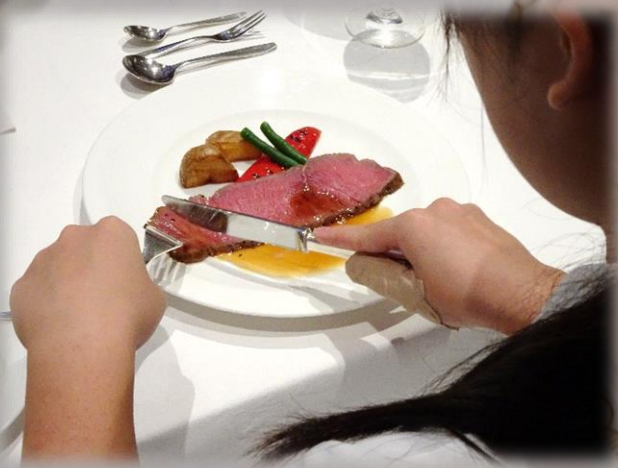
料理をしながら、食材や調理について説明をしていただきました。知らなかったことをたくさん教えていただき勉強になりました。プロの包丁さばきに目が釘付けになりました。



Topic

2年テーブルマナー講習会

2年のフードデザインの授業として、洋食のテーブルマナーを学びに近隣のホテルへ出掛けました。



フォークやナイフがたくさん並び、どれから使って食べるのか、フォーク、ナイフの使い方、テーブルマナーの歴史についても教えていただきました。

● 着席の仕方から、ナフキンの使い方など、さまざまなことを教えていただきました。ちょっと緊張しながらでしたが、おいしくいただくことができました。

あまり食べ慣れない料理を一皿ずつ提供していただき、盛りつけや色どりをじっくり眺めたり味わったりすることができました。普段使わないような食材に興味津々でした。