

冬休みに入りましたが、調理国際科では、12月25日(月)、26日(火)の二日間、冬季授業を行いました。今回は、その授業の様子を一部紹介します。



1年生「調理実習(西洋料理)」

クリスマスに授業ということで、ローストチキンを焼き、チキンカレーとガトーフロマージュ(チーズケーキ)を作りました。普段の実習では、作ったものはすべてその場で試食しますが、今回は特別に、一人一羽のローストチキンを焼き、持ち帰って家族で食べてもらうことにしました。



↑落とさないように慎重に



↗鶏の腹の中にご飯を詰めて焼きます。
←焼けました!おいしそうな色です。
家族のみんな待っててね。

2年生「食品実験」

2年生は「食品」の実験で、牛乳中の乳脂肪の観察と牛乳・乳製品の食味検査をしました。高脂肪生クリームをペットボトルに入れ振り続けると、乳脂肪分が分離してきます。これがバターです。その様子を実験をおとして確認しました。また、身近な牛乳・乳製品には色々な種類があることを実際に試飲して確認しました。



↑牛乳・加工乳・乳飲料 難しすぎます

固まってきた〜



固まりすぎたので、少し温めています



3年生「食品衛生学実験」

鯖の内臓から寄生虫の「アニサキス」を取り出し、観察をする実験です。鯖の頭を取り、内臓を傷つけないように取り出してから腹開きにします。腹骨の内側や筋肉部分に食いついておられるアニサキスを探し、取り出します。



↓これが「アニサキス」です



↑鯖を捌くのはお手のものなんですけど...



うわああああ いたよ