

3月13日(水)職業人の講話(1年生)



↑「小口切りが薄く切れさえすれば、それを応用してこんな蛇腹切りだってできるようになる。」

↓蛇腹切り、こんな薄く切ってるの!?



↑「大根がキラキラしてる!」

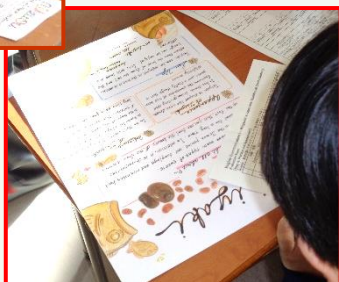


「かつら剥きなんて今は機械でできるし『時間の無駄では?』という人もいるけれど、一流のお客さんは見ているんだよね。自分の人生の中では使わないって思うかもしれないけれど、でもできる方がいいよね。かつら剥きが自由にできるようになると嬉しくなるし楽しくなる。この技術でお客様が喜んでくれる。一流のお客さんは見ているんだよ。僕が(色々な技術が)できるのは、長くやってるからではないよ。毎日やってるから。毎日5分でいいから包丁を握ってまねごと(練習)することが大事。包丁を動かしてから、(それで作ったものを)食べるという習慣をつけるといいよ。」(成瀬先生のお話より)

3月11日(月)「英語で和菓子を紹介しよう」



和菓子の歴史 ↑→
や材料などを英語で
ポスターにまとめ、み
んなに説明しました。



英語コミュニケーション I の授業で、日本の伝統的な和菓子を英語で紹介する授業を行いました。和菓子は日本の食文化を代表する食べ物です。1680 年ころ現在の上菓子といわれる京菓子が京都で誕生しました。高価な白砂糖を用い、美しく彩られた菓子は『古今和歌集』などから想を得た雅な名前、菓銘を持っています。個々の和菓子の歴史や材料、名前の由来などを学習した後、英語で書いたポスターを作成し、ポスターセッションを行いました。ALT の Kelly 先生に説明 ↑→ しています。「通じた?」



今年度の調理国際科通信は、今号で最後です。
4月にまたお会いしましょう。