

岩津高校 調理国際科だより

令和6年度
第5号
7月1日発行

6月19日(水) 日本料理特別講習(2年生)で、鰻料理の実習を行いました。



↑先生の示範を見て、骨切り包丁の使い方のコツを学びました。

「鰻料理」は夏の京都を代表する料理です。調理国際科では、毎年この時期に2年生が辻調理師専門学校のお指導の下、鰻を使った料理を実習しています。今年は、だし汁の取り方の指導の後、「鰻ご飯」と「揚げ鰻のかきたま汁」を作りました。初めて見る鰻や骨切り包丁の体験に生徒たちは興奮気味。土鍋で炊いた「鰻ご飯」とだし汁のうま味の効いた



↑牛刀と骨切り包丁の扱いの違いなどを教えていただきました。



↑「揚げ鰻のかきたま汁」卵をふんわりさせるのがコツです。

「揚げ鰻のかきたま汁」に教室中から「おいしい」の声が上がりました。



←おいしそうにできあがりました。



↑ズラリと並んだ包丁。どれが骨切包丁かわかりますか？



→それでは「いただきまーす!!」

🐟🐟🐟 鰻の三枚おろし実技試験 🐟🐟🐟



↑家でも学校でも何度も練習しました

調理国際科の3年間で、最も学習が大変なのが2年生。2年生では、調理師養成のための専門科目が7つあります。調理実習も2種類あり、この日はもう一つの「調理実習」で、鰻の三枚おろしの実技試験がありました。水洗い(うろこの処理をして、頭と内臓を取った状態)した鰻を、1分間で三枚におろします。家庭での練習の成果が発揮できた人と、二枚にもならず終わった人。合格できるまで、まだまだ練習は続きます。



↑全員一斉に始め！1分間はあっという間です



この作品が一番上手👏



まだまだですね🐟

調理国際科では8月2日(金)に中学生料理教室を開催します。料理に興味がある人、参加してみませんか？