

Topic : 3年フードコース

和食料理講習会

2024 AUTUMN
SEPTEMBER

IWAZU DESIGN LIFE



調理国際科の卒業生2名が講師として来てくれました。
切り方の実演、普段見られない魚をさばく様子や、天ぷらのコツなどを教えていただきました。
飾り切りや盛り付けなど、今後の作品制作に活かしていきたいです。



大根のかつらむき



鯛をさばくところを見せていただきました。
手際よく、切り方が美しい!!



蛇腹きゅうり



かつらむきは1学期から練習していますが、緊張します。

切り方のコツを厳しくやさしく教えてくださいました。



- 実習内容
- ほうれん草の奉書巻きすまし仕立て
- 炊き合わせ
- 蛇腹きゅうりの酢の物

