Topic: 3年フードコース

2024 AUTUMN SEPTEMBER

和食料理講習会

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 教えていただきました。

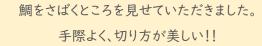
飾り切りや盛り付けなど、今後の 作品制作に生かしていきたいで す。





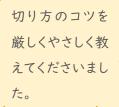


蛇腹きゅうり





かつらむきは1学期 から練習していますが、 緊張します。





● 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

