

今回は3年生の「課題研究」の授業の様子を紹介します。

「課題研究」では、「寿司」「洋菓子」「製パン」「和菓子」の4つの講座に分かれ、それぞれの分野で経験された先生から指導を受けます。学んだ技術で料理の幅を広げます。

寿司

日本料理店を経営されていた深津先生にご指導いただいています。この日は実技テストでした。しゃりが大きかったり、巻物の中心が偏っていたりとお店で提供されるものには到底追いつきませんが、1学期で学んだ技術を1つの寿司桶に盛り込みました。



洋菓子

元備前屋工場長の山口先生にご指導いただいています。この日は筆記テスト、アプリコットケーキとバタークリームの薔薇づくりの実習でした。クリームで薔薇を作るのはバランスがとりにくくて難しく、大きく広がってラフレシアのようになってしまいます。これから練習を重ねて、卒業発表会のケーキにも添えられる予定です。



～アプリコットケーキ～



製パン

元ホテルの製パンチーフの武藤先生にご指導いただいています。この日は食パン、サンドウィッチの実習でした。作り手や環境の違いによって簡単に完成度に差が出ます。製パンはとても繊細で奥深いです。1年を通して様々な種類のパンを実習します。



おいしく焼けますように



和菓子

岡崎市にある小野玉川堂の小野先生にご指導いただいています。この日は上用饅頭の実習でした。冠婚葬祭の贈り物としてよく用いられる饅頭ですが、調理工程にはたくさんの要点があります。特にアンペラを使って餡を包む工程の「包餡」はコツが必要で難しく、実技テストを行います。



包餡しています

