

西洋料理講習会

生活文化科 3年生 食生活コース

平成27年6月9日(火) 講師：岐阜グランドホテル 田上 武先生

食生活コース3年生(29名)が西洋料理の専門講師から献立、調理、盛り付けについて学びました。



盛り付けのコツをメモしています。



ラディッシュの飾り切りを教えてくださいました。



「豚ロース肉のチーズとハム入りカツレツ」を調理し、彩りなどを考えて盛り付けしました。

同じ食材でも！

～盛り付けの比較～

サーモンと香草のサラダ

バラ仕立て



サーモンの盛り付け方にひと手間加えるだけで見た目が変わります。

～感想～

- ・ただお皿に盛りつけるだけではなくて、高く盛ることで料理を立体的に見せ、見た目が変わることがわかりました。
- ・ラディッシュの飾り切りは切り込みの入れ方が難しかったけれど、飾り切りがあることによって料理が華やかになるので、このひと手間が供応食には大切だと思いました。
- ・付け合わせは「ラタトゥイユ」を添えました。いろいろな種類の野菜を使って、見た目が鮮やかになりました。今回教わった盛り付け方のコツなど食物調理検定1級に活かしたいと思いました。