

日本料理講習会

生活文化科 2年生 食生活コース

平成 27 年 11 月 20 日 (金)

講師：岐阜グランドホテル 日本料理「吉祥」料理長 波多野 俊美先生
食生活コース2年生が専門講師から日本料理の献立、調理、盛り付けについて学びました。



デモンストレーションをしていただきました。



「ねじ梅」のコツを教えてくださいました。



「大根のかつらむき」に挑戦しています。

～煮物～
信田煮

～小鉢～
蛇腹胡瓜の
黄身酢掛け



～焼き物～
鶏もも肉の和風ロースト

～汁物～
清まし汁仕立て

～感想～

- ・料理は味だけではなくて、盛り付けも大事だと学びました。焼き物では肉や魚を奥に置き、野菜等は手前に置くと良いと知ったので検定に活用したいと思います。
- ・大根のかつらむきは長く薄く切らなければいけないので、先生に教えていただいたコツを意識しながら練習をしていきたいと思いました。
- ・検定では 90 分以内に 5 品を調理するので、時間をどれだけ有効に使い、美味しく仕上げることができると考えていきたいと思いました。