

# 西洋料理講習会

## 生活文化科 3年生 食生活コース

平成28年5月17日(火) 講師：岐阜グランドホテル料理長 田上 武 先生  
食生活コース3年生(27名)が西洋料理の専門講師から調理、盛り付けについて学びました。



ラディッシュの飾り切りを教えてくださいました。



盛り付け方のコツを教えてくださいました。



教えていただいたことを意識して作っています。

洋風茶碗蒸し



豚フィレ肉のハーブ入り  
パン粉カツレット

スモークサーモンのバラ仕立て

飾り切りの  
マッシュルーム

### ～感想～

- ・講師の方の調理作業が一つ一つ早くて驚きました。検定では制限時間内に調理しなければならないので、効率よく調理ができるように練習をしていきたいと思います。
- ・ラディッシュやマッシュルームの「飾り切り」を教えてくださいました。それぞれの「食材」に合わせて包丁の持ち方を変えると、違う「飾り切り」ができることを知り驚きました。
- ・ただ平面に盛り付けるのではなく、立体的に盛ることで見栄えが変わることが分かったので、ひと手間加えた盛り付け方を意識していきたいと思います。