

プロに学ぶ①～調理師～

生活文化科 1年生

平成 28 年 5 月 23 日（月） 講師：岐阜グランドホテル料理長 田上 武 先生
生活文化科 1 年生（80 名）が専門講師から西洋料理の基本や調理師の仕事について学びました。



「調理師の仕事」や「衛生管理」などを伺いました。



初めて目の前で「フランベ」を見ました。

～感想～

- ・記念日や誕生日など場面によってメニューを考えて調理をしているなど、お客様を第一に考えていることが分かりました。
- ・「フランベ」、「オムレツ」、「フルーツの飾り切り」などプロの技を見せていただきました。オムレツなど作り方のコツは簡単に見えても、実際に調理してみるとフライパンの動かし方、フルーツの切り方がとても難しかったです。私も色々な料理を作ってみたいと思いました。
- ・「きゅうりの半月切り」のコツを教えてくださいました。切るのがとても早くて驚きました。食物調理 4 級検定に向けて先生に教わったコツを意識して練習を重ねていきたいと思いました。