

食物調理技術講習

名古屋調理師専門学校

向山 登 先生

【献立】

鶏肉のソテー
オレンジソースがけ

【目的】

- ①鶏肉の焼き方
- ②鶏肉に合うソース
- ③盛り付けの仕方



11月10日(金)、名古屋調理師専門学校の向山登先生を講師としてお招きし、本校のフードコース選択者2年生(19名)、3年生(17名)を対象に「食物調理技術講習」を行いました。向山先生によるデモンストレーションでは、鶏を一羽さばいていただき、鶏肉の各部位についても学びました。



▲鶏をさばいている様子



▲調理の様子と生徒作品



▲デモンストレーションを見ている様子



▲先生を囲んでの集合写真

【生徒の感想】

- 鶏をさばくところを初めて生で見ました。包丁で切るだけでなく、包丁で押さえて手で引っ張って鶏肉の部位を分けており、簡単にさばけることを知りました。
- 先生の調理を見て、無駄のない動きに感銘しました。私も、先生のように調理ができるようになりたいです。
- 盛り付けでは、信号機の色(緑色、黄色、赤色)と黒色、白色を使い、高さを出すことと余白を作ることで美しい盛り付けになることを知りました。これからの調理に活かしていきたいです。