

生活文化科 フードコース

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】

マグロとアボカドのタルタル
大根もち
大根とホタテのサラダ

【目的】

- ①大根のかつらむきのポイント
- ②大根のかつらむきを使った料理
- ③盛り付けのポイント



5月18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3年生(19名)を対象に「食物調理技術講習」を行いました。今年度の食物調理技術検定では、大根のかつらむきが指定課題です。今回の講習会では、向山先生に大根のかつらむきのポイントを教えていただきました。本日学んだことを活かし、全員合格を目指して頑張りたいと思います。



▲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】

- 包丁の扱い方や手、指の位置など細かいところまで知ることができました。
- 竹串を刺して、それを目印にかつらむきを行うと、厚みの均一なかつらむきができました。検定に向けて、家でも練習したいです。
- ソースをかける際は、躊躇せず勢いよくかけるといいことが分かりました。ためらうと、不自然になってしまうので、自信をもって勢いよくソースを飾り、おいしそうに見える盛り付けに心がけたいです。