

食物コース2年 中国料理テーブルマナー実習

令和5年度 揖斐高 topics No.50

◇目的： 科目「調理」の授業の一環として、中国料理の献立の組み方、食事の形式とマナー全般、中国料理の盛り付け方について学び、3年次に実施する食物調理技術検定1級に活かす。

◇日時： 令和5年10月5日（木）午前8時55分～午後1時10分

◇場所： ホテルグランヴェール岐山

◇生徒の感想：

- ・大皿から取り分ける際に、フォークとスプーンの使い方が2通りあることにとっても驚きました。料理を食べたときは、様々な味や五感で料理を楽しむことができたので良かったです。
- ・普段食べている中国料理とは味付けが全然違って驚きました。お皿に盛り付けるときにスプーンとフォークの使い方が難しかったけど講師の方に丁寧に教えていただけたので、今後食べる機会があったときに実践したいです。

