

食物コース2年

日本料理実技講習会を開催

令和5年度揖斐高 topics No.65

- 目的：科目「調理」の授業の一環として、専門調理師の先生から供応食の調理技術や盛り付け方を学び、3年次に実施する食物調理技術検定1級に向けての調理技術を身に付ける。
- 日時：令和5年11月27日（月）11：55～12：45（事前講習会）
令和5年12月7日（木）11：55～12：45
- 講師：岐阜調理専門学校 玉井 篤信先生
- 内容：日本料理の供応食についての講義・実演及び調理実習
かつらむき、ねじ梅、黄身酢を利用した前菜と主菜（盛り付け方の提案）
- 生徒の感想：
- ・調理技術は練習しないと上手にならないということを学んだので、1級検定に向けてかつらむきやねじ梅など家で練習し、1級検定に合格できるようにしたいです。
 - ・玉井先生の経験談を聞いて、自分の将来が不安で自信が無かったけど、玉井先生のように沢山の努力をして、諦めずに将来に向けて頑張りたいと思いました。

