

生活文化科1年生 中国料理マナー学習

- 日 時：平成31年2月7日(木) 12時30分～2時30分
- 研修先：岐阜グランドホテル(岐阜市長良648)
- 目 的：(1) 科目「フードデザイン」の学習の一環として、中国料理のマナーを学習する。
学習を通して、食事作法の基礎を理解し、身に付ける。
(2) 一流ホテルにおいて本格的な中国料理を賞味するとともに、中国料理特有の食品や料理に関する知識を深める。

供應料理の盛り付けを学ぶ



シーホッパソ
什錦拼盤
(冷菜の盛り合わせ)



フツツロウ
粉蒸肉
(豚肉の米粉蒸し)



ガチー
烤 鶏
(海鮮団子の蒸し物)



シエイアソフズ
蟹黄丸子
(鶏叉焼 蒸しパン添え)

マナー学習の様子



ナフキンの使い方



カトラリーを使ったとりわけ



料理長による説明

〈生徒の感想〉

- ・マナーの講義を受けていたが、実際に食事をしてみると難しいと感じた。今までに食べたことのない食材を賞味することができ、その国々の文化や習慣の違いを改めて感じた。
- ・普段あまり意識してないところにもマナーがあることが分かった。中国料理だけではなく、フランス料理などにも通じることなので、きちんと身に付けたい。
- ・料理を提供して下さる方々は、一人一人がお客様のことを考えたおもてなしの心で接客をしてくださり、料理をつくって下さる方々は料理の見た目や構成なども工夫して下さったのを感じ、感謝して味わって食べることの大切さを学んだ。