

# 食物科1年生 中国料理マナー学習

■日時：平成31年2月4日(月) 午前11時00分～午後2時20分

■研修先：岐阜グランドホテル(岐阜市長良648)

■目的：(1)テーブルマナーと接客サービスの実際を学習する。また、厨房見学を通して調理師としての職業観を高める。  
(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。

## マナー学習の様子



＜前菜を取り分ける様子＞



＜プロのサービスを学ぶ＞



＜サーバーで取り分けに挑戦＞



＜ちりれんげの使い方を学ぶ＞



＜前菜＞



＜鶏又焼 蒸しパン添え＞

## 厨房見学の様子



＜中華道具の見学＞

調理長の大事な道具を見せてもらえました。  
実際に包丁を握らせてもらい、包丁の重みで材料を切ることを知りました。



＜中華鍋の軽さに驚きの様子＞

チタン製の鍋は、学校の鉄の中華鍋よりも大きいのに、軽くて驚きました。  
この中華鍋なら、鍋振りがしやすそうで、おいしい料理ができそうです。

## ＜生徒の感想＞

初めてのテーブルマナーで、緊張しましたが食事のマナーを細かく丁寧に教えていただき、お皿を置いて食べることやサーバーの使い方を体験することができました。どの料理もお客様に喜んでほしいという気持ちが伝わってきて、彩りも美しかったです。料理長さんが「自分の包丁はよく研ぎ、手入れをしておくことが料理人にとって大切。献立を立てるときは調理方法が重ならないように考えている。」と言われた言葉が心に残りました。今後、調理道具を大切に、学んだことを生かしたいです。