

食物科1年生 校外研修

■日時：令和元年11月13日（水）午前9時15分～午後4時00分

■研修先：都ホテル 岐阜長良川（岐阜市長良福光） 岐阜産業会館（岐阜市六条南）
岐阜県美術館（岐阜市宇佐）

- 目的：（1）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。また、テーブルマナーと接客サービスの実際を学習する。
（2）プロの調理師のコンクール作品見学を通して、料理への研究意欲を高める。
（3）芸術作品の鑑賞を通して、感性を磨き、食器選択、料理の盛り付けや創作料理の考案などに生かす。

テーブルマナー（都ホテル）



スープの取り方指導



れんげの使い方実践



料理長による実演



辣子炸鶏腿

（四川唐辛子と鶏肉のクミン風味）

岐阜県調理師会展示



展示料理

岐阜県美術館



美術館での観覧

〈生徒の感想〉

- 本格的な四川料理を食べることができ、辛^{から}かったけれど美味しかったです。西洋料理とは違う取り分け方のルールなど中国料理のマナーを学べたので今後実践してみたいです。
- プロの方の料理展示は細かいところまで丁寧に作られており感動しました。美術館の絵の色彩なども参考に私も展示料理のような素敵な料理が作れるようになりたいです。