

調理専門学校による西洋料理講座



美味しそうなバナナクランブルができました。

本格的フランスカフェ料理に挑戦！

10月27日、専門学校の講師をお招きし、本校で西洋料理の調理実習を開催しました。この日実習に参加したのは食品科学科2年生。トーストの一種で1900年代にパリのカフェメニューとして親しまれた「クロックムッシュ」と、バナナ&リンゴのクランブルを作りました。

本学科の生徒は卒業後に調理や製菓の専門学校に進学する生徒が多く、将来に役立つ技術を身につけようと全員が真剣に取り組みました。

楽しい実習風景

