

食物科1年生 調理師専門学校特別授業

実施日 令和6年1月23日(火) 午前9時55分～12時45分
講師 辻調理師専門学校 野上 昌徳 先生

科目「調理」の一環として、2年生から始まる西洋料理の調理実習に向けて基礎を学びました。西洋料理の包丁の使い方や切り方などについて、日本料理との違いを基礎から教えていただきました。



包丁の持ち上げ方、握り方、使った後の置き方、まな板で切った食材を器に移動させる時の注意点など、調理を始める前段階のところから説明をしていただきました。



野菜の皮をピーラーでむくときのコツや野菜の切り方の名称について、「薄切りは『エマンセ』、みじん切りは『アッシュ』という。実習中の会話で使うといい。」というお話を聞き、はやく西洋料理を学びたいくなりました。

<生徒の感想>

- ・日本料理の時と包丁の動かし方が違い、難しかったけれど、丁寧に教えていただいて分かりやすかったです。授業で専門学校の先生にも教えていただくことができ、嬉しかったです。
- ・押し切り、引き切りの包丁の動かし方、手や手首、ひじの使い方など細かく教えていただき、よくわかりました。実際に野菜を切ると、包丁の刃がスーッと入り、切りやすかったです。始めより上手になっていることが自覚でき、楽しかったです。
- ・2年生から西洋料理を学ぶので少しワクワクしてきました。