

おもてなし弁当講習会

生活デザイン科3年食生活コース

日時：令和6年10月22日(火)

目的：おもてなし弁当にふさわしい食材の扱い方、切り方、盛り付け方について知識と技術を学び、習得する。ランチサービスの実施において、講義内容を活用したお弁当を作ることができる実践力を身に付ける。日本料理の魅力について再確認する。

講師：花庖丁大下（岐阜県高山市） 大下 広樹 氏



【全体説明】



【実演 野菜の切り方】



【大根のかつらむき・千切りに挑戦】



【食材の扱い方】



【飾り切りの様子】



【天ぷらの揚げ方】



サクサクの触感に仕上がるよう、衣で花を咲かせる方法を伝授

感想

- ひとつひとつ丁寧に調理技術を教えていただけた。下ごしらえをしっかり行うことで、美しいお弁当に仕上げることができることを実感した。
- 海老の天ぷらをまっすぐに揚げるのが難しいと感じていたが、たくさんのコツを教えていただき、とても勉強になった。
- 厚焼き玉子をふんわりときれいに焼くことができ、うれしかった。実際試食したら、とても美味しかった。ランチサービスで実践したい。