

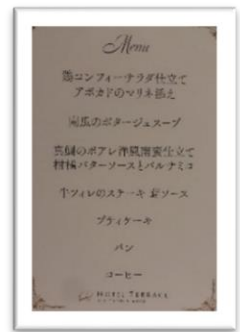
「テーブルマナー講習会」 2023.4.26(水)

「ホテル テラスザガーデン 水戸」で行いました。3年生対象の行事です。

会場までは徒歩で移動しました。

<目的>「課題研究」の講習会としてテーブルコーディネートの実例研修にする。

社会人としてのマナーを身につける。食物調理技術検定1級受検の参考にする。



鶏コンフィーサラダ仕立て
アボガドのマリネ添え

南瓜のポタージュスープ



パン

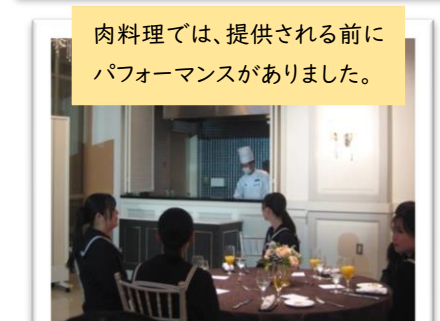


真鯛のポアレ洋風南蛮仕立て
柑橘バターソースとバルサミコ

牛フィレのステーキ 茸ソース



コーヒー



肉料理では、提供される前に
パフォーマンスがありました。

スライドを使用して、分かりやすく説明をしてくださいました。

プティケーキ



検定受検の参考になりました。
ありがとうございました。

