



料理講習会 (熟練技能派遣事業)

～2024.6.7～

2年生 フードデザインの授業にて



茨城県日本調理技能士会
中川学園調理技術専門学校

眞嶋 伸二 先生



<カニときゅうりの黄身酢添え>



講師の先生から、コツを丁寧に教えていただきました。

きゅうりを使った飾り切り
人参を使った飾り切り

先生のようにはなかなかうまくいきません。それでもあきらめずに取り組みます。



日々の練習の大切さを実感しました。ありがとうございました。

<感想>

- ・先生が実際に行っているところを見て、どのような構造になっているかを理解しながら実習ができた。
- ・今まで体験したことのない技に挑戦することができて、自分の技術を高められたと思う。
- ・プロの方の体験談を聞くことができ、調理に関する意欲が高まった。