



料理講習会 (チャレンジプロジェクト)

～2024. 6. 6～

3年生 フードデザインの授業



食物調理技術
検定1級に
向けて

服部栄養専門学校
西洋料理
大野 文彦 先生



<鶏肉と茸のフリカッセ・マンゴープリン>



盛り付けについても参考
になることばかりです



焼き加減について直接
ご指導いただきました



うまくなる
かな？



<感想>

- ・今までで1番上手くホワイトソースを作ることができた。今回教えていただいたポイントを食物調理技術検定1級本番のホワイトソースでも活かしたい。
- ・ホワイトソースの上手な作り方が分かったので、検定に活かそうと思った。味付けのコツなど、初めて知った事も沢山あり、勉強になった。

