



3年生 食の講習会 5月30日(金) 3・4時間目

「食物調理検定1級」の学習に
合わせて行いました。



真剣な表情を見てください。
実習にむけて、よく聞いています。

<講師>

レストラン フルール 大越 聡 さん

<内容>

西洋料理フルコースのデモンストレーションと技術指導



・前菜だけでなく、メインなど全体的になるべく大きなお皿に少しずつ盛ることを意識すると魅せる料理になるということがわかった。大胆に斬新に行ったほうが盛り付けはうまくいく。自信がないと盛り付けにもそれがあらわれると、実際にやってみて思った。
・自分自身でコース料理を考える時に、切り方や料理の置き方をあまり意識していなかったのが、講師の先生の実演をみて驚いた。ただ料理を置くだけでなく、遊び心をいれ、少しの工夫をするだけでも料理の見え方が変わるので、検定でも今日学んだことを活かして見栄えるコース料理をつくりたい。



美しく盛り付けることを学びました。食事のおいしさは目からの情報が大半だそうです。