



2年 フードデザイン 出前授業

令和8年1月22日(木)5・6 時間目



<講師>
中川調理技術専門学校 眞嶋伸二先生



<講習内容>
飾り切りの技法等を含む高度な調理技術



<かつらむきの実演>
先生の手元を、示範台の反射鏡で、しっかりと確認することができます。

眞嶋先生に丁寧に指導をしていただきました。



【感想】

- ・包丁を回すのではなく、きゅうりを指でもって回すと教えてもらいました。それを意識して実践してみると、かつらむきの長さが伸びました。包丁の刃の上に親指を2本置くことで力が伝わりやすいと感じました。横に包丁を動かしそうになりましたが、縦に上下で動かすことで進むと分かりました。
- ・黄身酢の作り方やポイント（弱火で混ぜ続ける）を教えていただき、今後の検定1級の参考になりました。
- ・たくさんの飾り切りを知ることができて、とても楽しかった。たくさん練習して、技術力の向上を目指したい。