



調理マイスター講習会 (1年 家庭総合)

5月14日(木) 5・6 時間目

<講習内容> 「だしの取り方」、「包丁の使い方」、「基本的な野菜の切り方」



<講師>

中川学園調理技術専門学校 眞嶋 伸二 先生

1年生は
ほぼ初め
での調理
実習で
す。



身支度をしっかり整えて、実習に臨みます。



<感想>

- ・包丁の基本的な持ち方など、今後絶対に必要なことを改めて確認することができて良かったです。
- ・教えてもらったことを忘れずに家でも練習して今よりもっと上手にできるようになりたいと思いました。また、家でも挑戦してみようと思いました。
- ・「だし」は初めてとったので、うまくできなかった部分もあったのですが、講師の先生が丁寧に教えてくださったので最終的にはきれいにだしをとることができました。
- ・「食材を同じ大きさに切るには、意識するかしないかで変わる」ということが特に印象深かったです。どうやったら同じ大きさに切れるのかと模索していたので、実践してみようと思いました。