

肉丼・吸いもの・酢のもの

5月28日(火)調理実習を行いました。4級検定の課題である、きゅうりの半月切りから、きゅうりのごま酢和えを作りました。



今日は、かつおぶしと昆布で混合だしをとることに初挑戦。コツをおさえて、きれいな金色のうまみたっぷりのだし汁がとれました。包丁使いもめきめき上達中です。



手のひらを切らないように・・・緊張。



だしをこします。いい香り～



チームワークのよい10班です。



おいしくできあがりました～♪