



生活科学科3年 専攻調理

おせち料理



12月16日(月)、専攻調理の授業でおせち料理を作りました。メニューは、菊花大根・鶏肉の松風焼き・伊達巻き・筑前煮・お雑煮です。日本伝統の料理を丁寧に仕上げました。盛り付けは、黒塗りの銘々盆に盛り付けました。

3年間生活科学科で調理実習をしてきて、いろいろな調理法を実践してきました。今日は切り方、焼き方など今まで習ったことがいろいろ出てきた調理でしたが、上手にできました。2020年もよい年でありますように・・・♪



松風焼き、扇形に切るのが難しい。



筑前煮は小さく切って、甘めに仕上げました。



3年間で調理が上手になりました！



お正月らしい盛り付けです★