

和風献立 調理実習

生活科学科 2年

10月28日（水）、生活科学科2年生フードデザインの実習で和風献立を作りました。今日のメニューは「ご飯・魚の鍋照り焼き・豆腐とわかめのすまし汁・青菜のおひたし・大根の甘酢漬け」です。今日の実習は各調理台に2人体制で行いました。4人で実習する時より一人の作業内容が増え、2人で協力して手際よく作業を進めることが大切だと感じた実習になりました。だしからとったすまし汁や魚料理もおいしくいただきました。



計量は大事です。



魚の下ごしらえ中。



魚を焼いています。



出来上がった料理です。盛り付けもしっかり行いました

調理の基本が詰まった献立になりました。これからも技術を高めていきたいと思います。