

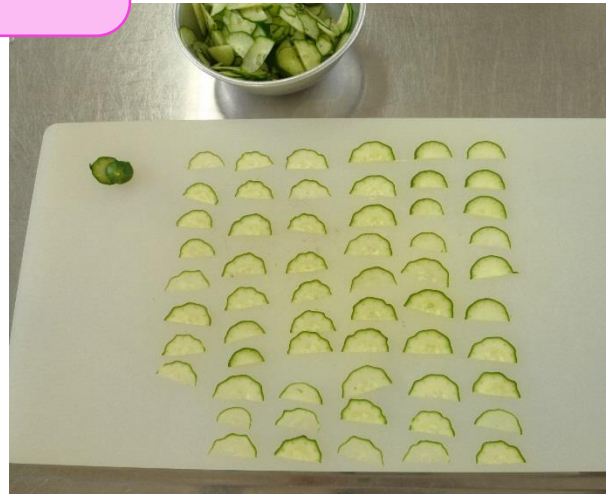
家庭科技術検定食物調理4級合格に向けて

R1.5.9

生活創造コース2年生は、全国高校家庭科技術検定食物調理4級検定に向けて頑張っています。食物調理4級の程度は、調理の基礎である切り方、計量ができ、基本的な調理法の要点がわかることです。包丁の持ち方、切り方の基本を学びます。きゅうりを30秒で0.2cm以下の半月切りに50枚以上切ることが目標です。



目指せ
30秒で50枚！



＜教科担任からのアドバイス＞

基本の包丁の持ち方、きゅうりを押さえる手の形に注意しながら、最初はゆっくりと着実に切れるようにしましょう。包丁をしっかりまな板まで力を入れて押すように切るとよいでしょう。その後、慣れてきたら、少しずつリズムをアップしていきましょう。何回も練習することで確実に多くの枚数を切れるようになります。切る感覚を身体が覚えるまで練習を積み重ねましょう。