

生活福祉科 民間講師招へい事業

フルコース料理のオードブルとデザート作り方のコツを学びました。

5月17日（金）L3フードデザインの授業で、九州調理師専門学校から講師の先生をお招きして、オードブルの【魚介類のマリネ】とデザート【イチゴのババロア】を示範していただきました。

【イチゴのババロア】は、上のゼリーと下のババロアが外れないようにするコツを教えてくださいました。

【魚介類のマリネ】は、ドレッシングの調味料の割合や、素材の扱い方、オードブルの盛り付けのコツを学びました。

そのあと生徒たちは、魚介類の下ごしらえやラビコットソース作りにチャレンジし、班ごとに【魚介類のマリネ】の調理実習をしました。

盛り付けが思いのほか難しく、苦戦しましたが、それぞれに初夏の香りのするオードブル【魚介類のマリネ】が完成し、おいしく試食ができました。



デモンストレーションの様子



完成したオードブルとイチゴババロア



美味しくいただきました