

調理系列

『2年次調理実習始まりました』 2018.4.17



初日の和食調理実習では、講師の山口先生から、白衣の着方や包丁について、調理室内での作業の仕方など、調理師として必要なことをたくさん教えていただきました。今日学んだことをこれから活かして頑張りたいという感想が多かったです。



2日目の洋食調理実習では、「鶏肉のクリーム煮」と「バターライス」をつくりました。実習室での作業の仕方が分からず時間がかかってしまったり、失敗することもありました。中で、「班で協力することが大切」と感じたようです。



調理師免許取得のためにしっかり学んでいきましょう！