

新学期実習が始まりました！



3年次
「中華実習」

3年次
科目「調理理論」
オリエンテーション

2年次で和食・洋食実習を学び、3年次では中華・総合調理実習を学びます。

中華実習は、神戸国際調理専門学校で中華を担当されている川端先生にご指導いただきます。実習室に入った生徒からは「おはようございます」という大きなが飛び交いました。最初の授業は、中国料理の4つの系統とその特徴について、また中華鍋や中華包丁の特徴について学んだあと、基本的な切り方を実践的に学びました。これからは中国語も少しずつ取り入れながら実習を進めて行く予定です。

