

調理研究同好会 11月11日（金）の活動

メニュー：若鶏のソテー オレンジソース 野菜とハーブを添え

今年度9回目の活動を行いました。今回は吉祥寺二葉栄養調理専門職学校の村山さんをお招きして『若鶏のソテー オレンジソース 野菜とハーブを添え』と題した西洋料理実習を実施しました。

普段の活動では製菓が多く、本格的な調理は初めてでした。生徒たちは調理工程に釘付けで、特にフランベやデグラッセは炎が上がるため、自分たちにできるかという不安とプロの技を実現できる喜びが入り混じっていました。実際にやってみると、想像以上に工程が多く、プロは一人で素早く調理をするというレベルの違いを目の当たりにしました。色とりどりの食材をふんだんに使い、美しい一品が完成しました。また、専門学校の卒業生がスタッフとしてサポートしてくださり、直接質問することで、進路に向き合うこともでき、充実した活動となりました。

次回は11月24日（木）の予定です。

