

調理研究同好会 12月8日（金）の活動

メニュー：クリスマスケーキ

調理研究同好会では、一昨年度から継続的に、八丈島で製菓・製パン業を営む大沢力さんを特別講師としてお招きし、実技指導をお願いしています。今回は『クリスマスケーキ講習会』を実施しました。

今年度2回目となる力さんからのご指導は、生徒たち念願のクリスマスケーキのデコレーションです。生クリームのナツペは一見簡単そうに見えますが、奥が深く、コツが必要です。力さんの見本を見て、あっという間に美しくナツペされる様子に生徒たちは釘付けでした。生クリームはたっぷり塗ってから余分な部分を落とすことやパレットナイフは一か所で扱うことなど一人一人に丁寧に指導していただきました。

生徒たちは「初めてで難しかったですけど仕上げる事ができてよかったです。」「お手本を見たときは簡単そうに見えて、実際にやってみると難しくてびっくりしました。」「力さんはすごいなと思いました!」「家族みんなで食べるのが楽しみです!」と、とても喜んでおり、有意義な時間となりました。

大沢さん、今回もご指導いただき本当にありがとうございました。



大沢さんによる説明 大切なポイントを聞き逃さないように!



中の苺も並べ方にポイントがあります！外側にびっしり！



ナッペはスピードが命！手早く行います1



最後にみんなで記念撮影！楽しみながら実習できましたね！