

調理研究同好会 1月13日（木）の活動

メニュー：フルーツカット

今年度5回目の活動を行いました。今回は二葉栄養専門学校調理師の村山秀樹さん、大熊隆宏さんをお招きして『季節のフルーツ飾り切り、食用花とマイクロハーブを添えて』と題したフルーツカット実習を実施しました。

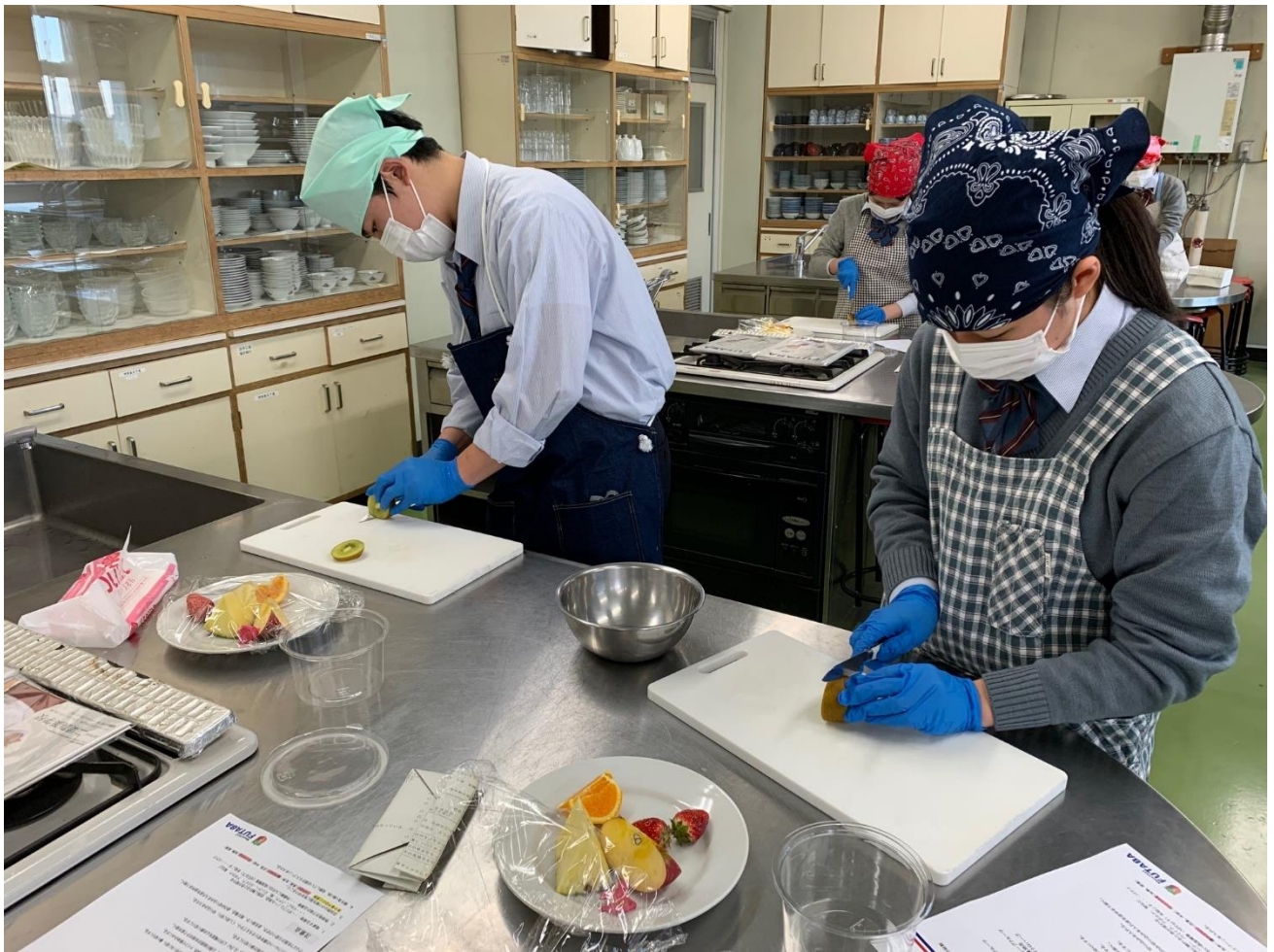
フルーツ自体は身近な食材ですが、飾り切りをするという経験は初めてでした。実際にレストランでも用いられている飾り切りは、見た目の美しさだけでなく、食べやすさも大切にする必要があることを学びました。生徒たちは村山さんがするすると皮をむき、カットしていく姿に驚いていました。実際にやってみると、想像以上に難しく、プロのレベルの違いを目の当たりにしました。直接切り方のコツを丁寧にご指導いただき、充実した活動となりました。生徒たちは完成品を写真に撮り、その美しさにとっても喜んでいました。

村山秀樹さん、大熊隆宏さん、また、コーディネートをしてくださったシー・エス・カンパニーの村上敦子さんこの度はご協力いただき本当にありがとうございました。

次回は1月20日（木）の予定です。



村山さんによるフルーツカットの実演 包丁の動かし方が大事！



まずは、みんなキウイの皮むきから！普段とは違う剥き方に恐る恐る取り組みます…！



包丁の使い方を丁寧に教えていただきました！



苺は小さくて軟らかいので難しい！慎重にカットしてきます…！



オレンジはカーブに合わせて動かします！



村山さんによるお手本です。美しいですね～！見ても楽しい1皿ですね…！