

平成29年度 県立学校復興担い手育成支援事業 食物科 西洋料理講習会・講演会



2月5日(月)本校に 坂田 幹靖シェフが来校しました。
本日は、西洋料理の講習会です。
二年生食物科(40名)が、鶏肉の解体→鶏肉を使った料理(ポトフ)とポテトグラタンのつくりにかたについて教えていただきます。

まずは鶏肉の解体です。
頭部が無い丸鶏に包丁を入れて、部位を確認しながら切り分けていきます。
はじめはシェフのデモンストレーションを見て、鶏肉の特徴などを聞きます。
みんな真剣に話を聞いて、大事なところはメモしました。



フランス家庭料理の代表であるポトフを作っています。鶏肉やタマネギなど様々な野菜を混ぜて煮込みます。
じっくりと煮込んで、具材が柔らかくなるまで待ちます。
ポテトのグラタンはジャガイモのデンプンを利用してとろみをつける、はじめての作り方でした。

平成29年度 県立学校復興担い手育成支援事業 食物科
西洋料理講習会・講演会



本日の西洋料理講習 完成形です。写真左上に見えるのがポトフ。下にある焼いたものは、ポテトグラタンです。

本日の料理は、どれも美味しく、またきれいにできました。

最後にシェフを中心に、丁寧にご指導いただいたことに感謝を込めて、みんなで記念撮影です。

坂田シェフ、本当にありがとうございました。

