

北陸料理技術検定協会 料理技術検定・教員資格認定研修会

2004/10/31 富山県民会館にて

ますの寿司 講義&実演、実習
 講師:味の笹義 笹山 宗弘氏



魚の切り方を習います。



均等に薄く切られています。



実習 みんなも実際に魚を切ってみます。みんななかなか上手です。



笹の並べ方、ごはんの量、魚の並べ方など、細かくご指導いただきました。

家庭で作れる秋の日本料理
 講師:日本料理山崎 オーナー総料理長 山崎 浩治氏



デモンストレーションの様子



煮物 椀蟹しんじょう、柿の胡麻クリーム和え、牛しぐれ、かやくごはんなどを習いました。