

全国料理学校協会 北陸料理技術検定・教員資格認定講習会

2007年2月4日(日)砺波ロイヤルホテルにて



砺波ロイヤルホテルソムリエの村西和彦氏にお酒についての話を聞きました。



お酒の種類やお酒と料理の合せ方について。



砺波ロイヤルホテル中国料理長の松見茂氏に中国料理のデモンストレーションをして頂きました。



乾物の戻し方などを習います。豚のアキレス腱を戻すには、油で揚げて水を入れるというとても面白いやり方を教えてもらいました。



干しあわび、干しなまこ、干し貝柱やふかひれなど。



エビチリの作り方。ねぎの切り方から丁寧に教えてもらいました。



みんな真剣な表情です。



ごま団子の作り方。きれいに揚げるコツを習います



中国料理フルコースをいただきます。



9種類のお料理が次々と出てきました。





きれいに飾られた前菜



おいしそうに揚がったごま団子。



大塚製薬能力開発研究所インストラクターの松本江里子氏より食育についての話を聞きました。



昨日の夕食の様子をイラストで書いてみましょう。
という課題でした。
普段の自分の食事のスタイルがわかります。

