

「一人一人が輝く活力ある学校づくり推進事業」にかかる

「外部講師による料理講習会」 H29.11.29 (水)

《 常陸大宮高等学校 フード・ファッション選抜者・食物部 》

◇ 開講式・デモンストレーション 午前9 時～

講師として「地産地消」「スローフード」を提唱している元水戸京成ホテル総料理長の二木氏をお招きしました。地元の食材を活用し、高い技術に触れて本格的な西洋料理が出来上がりました。

デモンストレーションでは、「作る順序と料理の状態、味をしっかりと覚えよう」と細かく説明してくださいました。

講師紹介

公益社団法人全日本司厨士協会茨城県本部

会長 二木 真人 氏

会員 稲田 謙次 氏



◇ 「料理講習会」 午前 10 時～

メニュー

- ① 海の幸入りリゾット
- ② 若鶏のローズマリー風味
オープン焼き
- ③ デュセスポテト



◇ テーブルセッティング 午後 12 時～

盛付けの注意点

- ・お皿の中央にきれいに盛り付ける。
- ・パセリなどをかけるときは、皿にはみ出ないようにする。
- ・添えるものはメインディッシュの向こう側へ
おいしく作った料理を、さらにおいしく食べていただくために、気を抜かずに盛り付けまで行うことを教えていただきました。



◇ 試食・先生から 午後 12 時 30 分～

「西洋料理だからと言って決して堅苦しいものではありません。作ってみたり、食べに行ってみたりしているうちに、いろんなことが身についていきます。これからの生活にも役立つ時が来ると思う。」と先生は語られました。生徒もやっと緊張がほぐれ、ゆっくりと試食をしました。手間・暇をかけた料理に舌鼓を打ちながら…。



材料と作業の流れ

(写真は左から右へ見てください)

① 海の幸入りリゾット

材 料	4 人分
米	120 g
イカ	小1パイ
小海老	100g
アサリ	300g
玉ねぎ	60g
トマトソース	50g
水	700 cc
白ワイン	
バター	
EX オリーブ油	
パルメザンチーズ	
パセリのみじん切り	



② 若鶏のローズマリー風味オーブン焼き

材 料	4 人分
若鶏モモ肉	4 枚
玉ねぎ	
しめじ	
ニンニク	
ローズマリー	
白ワイン	
カレー粉	
生クリーム	
バター	



しめじのカレー風味クリームソース



③ デュセスポテト

材 料	4 人分
マッシュポテト	
卵黄	1/2 個
卵黄	

