

調理科1年生 巻き寿司作りに挑戦

平成29年2月18日(土)、調理科1年23組の36名が「寿司特別講習会」を受講しました。今回の特別授業は、(公財)栃木県生活衛生営業指導センターの「後継者育成支援事業」の一環で、講師には栃木県寿司商生活衛生同業組合の先生方3名をお招きしました。

生徒たちは、かんぴょう巻きとかっぱ巻きでは「シャリ」の量が一本で10gも違うことに驚いていました。「プロの寿司職人は、技と心構えが素晴らしい。」と匠の技を少しでも自分のものにしようと、一生懸命取り組んでいました。



寿司業界の専門用語を分かりやすく解説してくださいました。



一人ひとりに丁寧に
ご指導いただきました。



生徒が作った巻き寿司
具を中央に持ってくるのに苦戦



先生に作っていただいた
美しい「飾り巻き」

調理科1年生 そば打ちに挑戦

平成29年2月18日（土）、調理科1年22組37名が「そば特別講習会」を受講しました。今回の特別授業は、（公財）栃木県生活衛生営業指導センターの「後継者育成支援事業」の一環で、講師には栃木県めん類業生活衛生同業組合の先生方5名をお招きしました。

職人の格言として、「粉と水のバランスが一番重要だ」とおっしゃっていました。生徒たちは、そば粉から生地を作り、均等な長さに切り分け、茹でて自ら作ったそばの味を堪能しました。



デモンストレーションを食い入るように
見つめる生徒たち



水と粉のバランスが味に影響を与える



グループごとに丁寧なご指導
早く混ぜなくては味に偏りが出てしまいます



均等な長さに切り分ける作業は
難しいようです