

調理科3年生特別授業「カフェ講習会」開催

ナオミオオガキ（宇都宮市ユニオン通り）とヴェール・パール・ナオミオオガキ（横浜市）のフレンチ・オーナーシェフの大垣直巳先生（本校調理科卒業生）をお招きして、「カフェ講習会」が開催されました。（9/2、9/16：本校第1調理室）

先生の「フランス修業時代」のお話や「フランスの伝統的な料理法」のデモンストレーション、そして生徒による実習など、世界的に活躍されているシェフの卓越した技法と料理に対する情熱に触れることができました。

生徒たちは、将来は大垣直巳先生のように、世界で活躍する輝くシェフになりたいと熱い眼差しを向けていました。



まずは、プロの技のデモンストレーション！



各テーブルを回って、個別に丁寧に技術指導をしてくださいました。



「伊達鶏のロースト、シャスールソース ジャガイモのピューレを添えて」の完成です。