

調理科「カフェ講習会」(8/29(土)、9/5(土))

「ナオミオオガキ(宇都宮市)」・「ヴェール・パール・ナオミオオガキ(横浜市)」のオーナーシェフの大垣直巳先生(調理科卒業生)をお招きして、「カフェ講習会」が開催しました。

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、そして生徒による伊達鶏のロティの実習など、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、大垣先生のように、テロワールにこだわった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。



伊達鶏のロティ(ロースト)、ソースシャスール、じゃがいものピューレ完成！！