

# 生活科学科

## 民間講師による料理講習！！

生活科学科 3年、生活文化コース 15名

6月17日(水)2,3校時に九州文化学園調理師専門学校の梶山先生、鴨川先生をお招きして食物検定1級のための調理講習会を行いました。課題である「鶏肉の焼き物」の料理を3品、とカスタードフレーシングの作り方を教えていただきました。最後は美味しくいただきました。



フリンを型から出すコツを教えてくださいました。



チキンのソテー  
カポナータ添え



チキンソテー  
レモンバターソース



鶏の焗焼き

### ～生徒感想～

- ★どの料理もおしゃれでとてもおいしかったです。盛り付け方や、飾り付け方を詳しく教えていただいたので、私もやってみようと思います。
- ★私が思っていたよりもずっとカラメルソースを焦がしていたのでびっくりしました。梶山先生が出られていたテレビ番組も見ていて、すごい方だなと思っていたので会えてうれしかったです。
- ★今日の授業は本当に勉強になる楽しい授業でした。実際に調理されているところを見ると、手際よさが自分と全然違うと思いました。今日教えていただいたことを検定に活かそうと思います。