

調理補助講習

令和6年7月11日～12日



ガスコンロで直火で炊くことで、お米の旨味を引き出し「とりめし」を調理



1日目の献立

「とりめし」と野菜がたっぷり食べられる「だんご汁」と「きゅうりの酢の物」など



惚れ惚れする包丁使いでした。
流石



講師お手製デザート
☆きなこだんご&☆果汁かんも
ごちそうになりました。きっと
ミシュランも黙っていないクオリティー



いつでも調理器具が
きれいで、美味しいものが
食べられました。感謝



2日目の献立

おおいた豊後牛使用「牛どん」と一番だしで調理した「吉野どりとしめじの吸い物」と「即席漬け」など



おなかも満たされたところで
実習献立の工夫や趣向を加えることなど
多くを学びました。