

厚木調理師学校

ONE TEAM！調理でトライ！



調理を勉強することで高校生のうちに身に付けてもらいたいものがすべてここにあります。あいさつ・返事の大切さ、食べるものすべてが自分の身体を作り、食材に感謝いただきます！ごちそうさまでした！の意味を知り、調理に関係のある2つの特別な技術の基礎まで学べます。

■人数／15名 ■教材費／1,000円 ■性別／男女

TIME SCHEDULE

1日目 7月28日(火)

- 09:00～09:30 食育の基本
10:40～13:20 PIZZA生ハムのバラ 鍋みがき
13:30～15:00 カービング(ラデッシュの花、人参の葉)

2日目 7月29日(水)

- 09:30～10:30 調理師免許の取り方、簡単食品学
10:40～13:20 のり巻き、出汁巻き卵、包丁研ぎ
13:30～15:00 チョークアート(ドーナッツ)

〈特記事項〉2日とも昼食は調理実習したものを試食するので、お弁当はいりません。飲み物も用意してありますが、必要であれば持参してください。