

東京聖栄大学附属
調理師専門学校公開講座

講座番号 No. **3**

調理実習講座

<飾り包丁にチャレンジ>

「かつしか区民大学」対象講座

定員

36名

講師

東京聖栄大学附属調理師専門学校 教員 **野口 栄**



講座内容

材料の持つ特性を生かし、仕上がりを美しく見せる包丁の技を「飾り包丁」と言います。

祝い事や季節感を料理で表現するプロの包丁技術にぜひチャレンジしてください。

野菜を利用して、「木の葉」(カボチャ)、「菊花」(カブ)、「亀」(竹の子)などを作ります。

包丁は一人1本使用し、一人で実習していただきます。

デモンストレーション時間:約90分、調理実習時間:約150分 を予定

実施日時

平成30年12月15日 (土) 10:00~14:00

会場

東京聖栄大学附属調理師専門学校(JR新小岩駅より徒歩2分)

参加対象者

18歳以上の方

申込み方法

往復ハガキでご応募ください。

ご応募締切日

平成30年11月26日【必着】応募者多数の場合は抽選になります。
※応募結果は返信ハガキにてお知らせします。発送は30年11月27日予定です。

費用

2000円

持ち物

エプロン、三角巾、手拭タオル、筆記用具