

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**

デモンストレーション座学講座

<魚の上手なさばき方を教えます>

「かつしか区民大学」対象講座

定員

20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

魚は様々な栄養素が含まれており、健康効果が期待できる食材です。
今回は、専門調理師、製菓衛生師で、日本料理担当教員によるデモンストレーション
「魚の上手なさばき方を教えます」をご覧くださいませ。
食卓でもおなじみの「鰯(アジ)」を使って、魚の上手なさばき方のポイントをプロの視点から伝授します。
また、さばいた鰯の調理方法として、「鰯の南蛮漬け」「鰯の棒鮓」「鰯の姿造り」等の作り方について、
模範説明を行います。

※新型コロナウイルス感染症対策として、調理実習や試食等はいりませんのでご了承ください。

実施日時

2021年12月11日 (土) 10:00~12:00

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

申し込み方法

往復ハガキでご応募ください。

ご応募締切日

2021年11月22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2021年11月24日頃の予定です。

費用

無料

持ち物

筆記用具 マスク(マスクは必ずご着用をお願いします)