

# 高等学校教員対象夏休み調理講習会

平成20年8月5日(火)

時間帯	(10:10~11:00)		(10:10~12:30)		
午前の部	テーブルマナー	日本料理実習 (福岡県・郷土料理)	中国料理実習 (基本)	製菓実習 (応用)	
	<p>～西洋のコース料理で学ぶ～</p> <p>実際にフランス料理を頂きながら、テーブルマナーを学びます。今回は大きく2点にポイントをおきました。まず学生等の初心者への基本テーブルマナーの指導の考え方・やり方、また応用編として、食卓での美しい仕草のヒントを解説します。</p>	<p>現代の家庭の食卓からなくなりつつある郷土料理を次世代のためにも伝えていかなければならないと思います。本校では、福岡県の代表する郷土料理を3品お教えします。</p> <p>① 博多がめ煮 ② むか炊き ③ あぶつてかも</p> <p> 日本料理部門 准教授 川島 年生</p>	<p>基本の動作として中華包丁や中華鍋の使い方から学んで頂きます。今回は、マーボトーフのおいしさの秘密とされる六つの条件を押さえながら作ります。</p> <p>① 麻婆豆腐 ② 野菜の卵巻き ③ 冬瓜のスープ</p> <p> 中国料理部門 専任講師 梶原 陽二</p>	<p>今回は、誰でも喜ばれるロールケーキ、シンプルですが、しっかりと仕上がるように、少し工夫を加えた工程で一味違ったロール生地を仕上げていきます。</p> <p>① スフレ ロールケーキ</p> <p> 製菓部門 専任講師 中原 浩雅</p>	
	(40名) 2,000円	(40名) 2,000円	(40名) 2,000円	(40名) 2,000円	
昼食	コース料理	実習の試食			日本料理
時間帯	(13:30~15:00)				
午後の部	講演 (食の安全について)	製菓講師示範授業 (製菓)	ビバレッジ論 (講義・実演)*和室使用 ～お茶の入れ方 飲み方について～		
	<p>「食の安全とは何か」今の社会でもっとも問題となり、次から次に発覚する食品表示の偽造など現在の問題点を指摘し、どのようにしたら改善されるのかなど今後の課題も含めて農学博士でもある中村学園大学短期大学部教授小田氏が講演いたします。</p> <p> 中村学園大学 短期大学部 教授 小田 隆弘 氏</p>	<p>本校の製菓教授でもあるベテランパティシエが東京全日空ホテルなどで鍛えた経験豊かな知識や技術を披露します。お店で売られているお菓子はどのように作られるのか、今回は、ガトーオペラを丁寧に説明しながら仕上げていきます。</p> <p> 製菓部門 教授 宮部 國男</p>	<p>突然、抹茶を出されて戸惑ったことはありませんか。今回は気軽にお抹茶を楽しんで頂けるよう、薄茶の頂き方と点て方を体験していただき、また、お茶会の楽しみ方をご紹介します。</p> <p>教科科目担当 専任講師 小森 祐子</p>		
	(80名) 1,000円	(50名) 1,000円	(30名) 1,000円		

# 高等学校教員対象夏休み調理講習会

平成20年8月4日(月)

時間帯	(10:10~11:00)		(10:10~12:30)		
午 前 の 部	マナー・接遇 (講義)	日本料理実習 (基本)	西洋料理実習 (基本)	製菓実習 (基本)	
	テーブルコーディネートの仕組をご説明します。ナプキンの折り方などバージョンを変えて様々なレイアウトをご紹介します。	魚の取り扱いから、保存方法。また卸し方の基本や、魚の身や骨を使った基本的な料理、吸物・煮付け等も同様に学んで頂きます。	西洋料理の基本的な調理作業、加熱方法、ソースの仕上げ方、盛り付け等の基本的な事柄を学ぶ事で、他の料理に活かせる様指導し楽しく学べます。	お菓子作りの完成度を高めるためには必須の基本テクニック、ナッペ絞りを練習して頂きます。また、その応用で絞って作るクッキーも作ります。	
	(40名) 1,000円				
	(11:10~12:30) 調理実験(加工食品)	～鰯を一匹使って～ 鰯の卸し方 ① つみれ汁 ② 煮付け ③ 握りずし	① 冷たいジャガイモのスープ ② ハンバーグステーキ ③ ブランマンジェ	① 絞りクッキー ② デコレーション ③ ナッペ・絞り・パイピングの基本	
旬のフルーツを使ったジャムを作り、ジャムの三要素であるペクチン、砂糖、酸の関係や保存できる瓶詰め加熱殺菌法も学んで頂きます。学園祭などの食品バザーでも可能な食品表示なども取り入れてます。 学科担当 准教授 黒木 晶子	 日本料理部門 准教授 百留 博晃	 西洋料理部門 教授 永野 謙	 製菓部門 専任講師 山木 健太郎		
(40名) 1,000円	(40名) 2,000円	(40名) 2,000円	(40名) 2,000円		
昼食	中国料理	実習の試食		中国料理	
時間帯	(13:30~15:00)			(13:30~15:50)	
午 後 の 部	特別講師示範授業 (韓国料理)	栄養学 (講義)	製パン実習 (基本)		
	TVでも有名な韓国料理「田無羅」の姉妹店「遊來」の料理長であり、本校の卒業生でもある田村氏より韓国料理を学んで頂きます。韓流ブームで日本でもお馴染みになった韓国料理を素材にこだわり一人ひとりに合わせたオーダーメイド感覚のコース料理を作るという田村氏の真髄を学んで頂きます。	～最近の食生活をめぐる状況～ 健全な「食生活」は、心身の成長のみならず人格の形成にも大きく影響を与え、生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性をはぐくんでいきます。今、その「食生活」にどのような問題があるのか一緒に考えて見ましょう。	パンの基本的な作り方を発酵から順に説明します。実習では、トマト生地にチーズを入れて夏らしい食事パンを作って頂きます。		
	 「遊來」 オーナーシェフ 田村 岳幸氏	 教科科目担当 准教授 川口 孝真	 製菓部門 専任講師 大山 ひとみ		
(80名) 1,000円	(40名) 1,000円	(40名) 2,000円			