KOCHO だより ㉛

令和４年(2022 年)８月７日

山口調理製菓専門学校長　須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 体験入学Ⅲ

本年度 4 回目となりますが、記事に取り上げたのは 3 回目です。調理実習は西洋料理のハンバーグステーキです。どの家庭でも作るような定番料理ですが、今回は赤ワインソースで味わいました。タマネギのみじん切りをするときに涙が出てしまいますが、そうならないコツやナツメグについての豆知識を盛り込みながら実習実演を進めました。このような内容は実際に参加することによって得られますね。

「私も食べたいなあ。」
シミュラクラ現象

美味しくできました！

○ 自校自賛

今回手伝いをしてくれたのは製菓衛生師科の 7 人です。調理師科ではないので自分たち自身も勉強になったのではないでしょうか。もちろん調理をしっかり学んで来ている人もいます。包丁や器具の扱いについて適切なアドバイスを行っていました。ケガもなく効率的な作業の手助けをしてくれました。

今回の植物　：　トマト

お店の野菜売り場にはほとんどいつも置いてありますので見慣れた野菜（くだもの？）ですが、結構大きな「木」になっていくところは案外と知らないかも知れませんね。左の写真は我が家の“大木”です。自作のビニール屋根を突き抜けるくらいの勢いで育っています。実は繊細でなく、たくましい歯ごたえです。