



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 実習！

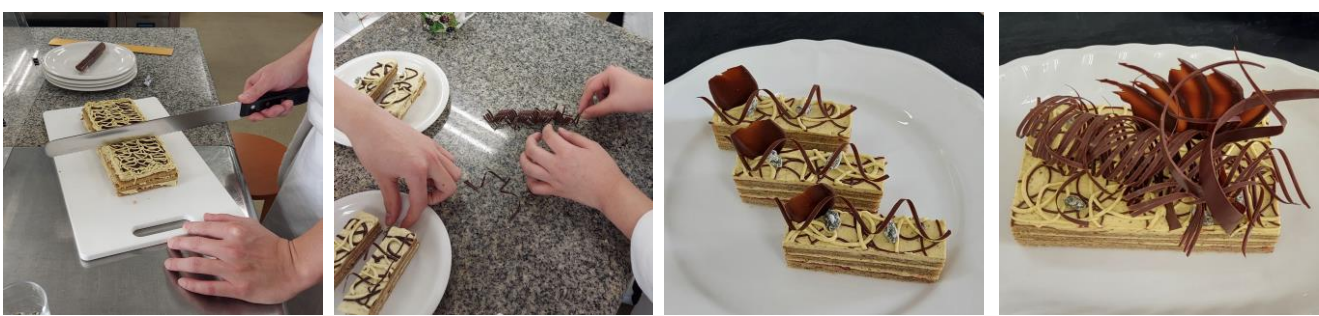
全てのクラスが実習！という時間がありました。それぞれ少しだけ紹介してみます。



調理師科1年コースの半分が大根でカービングの練習をしました。果物になるともっと映えます。



もう半分のグループは次の日のレストランやまちょうの下準備です。数があるから大忙しです。



製菓衛生師科は「メルシー」の砂田先生から繊細に工夫されたチョコレートの装飾の技を学びました。



調理師科の2年生はアイシングクッキーです。17日の夕方0C(体験入学)もこの題材です。カラフルな色彩で楽しめます。私は制作を見ながら昔授業で行った「七宝焼き」のことを思い出していました。

○ 自校自費

今回のメニュー：ビスタチオのバタークリームと紅茶の生地のケーキ
(上記製菓衛生師科の授業です)

余談：この日は洗濯するタオルの量がいつも以上に多かったです。
たくさんの学生たちが学んでくれているからですね。

