

調理科 2 年生うなぎ料理講習会

8月28日(水)に、講師として相賀昭二先生(本校調理科卒業生:日光市今市 うなぎ割烹 魚登久(ウオトク)経営)をお招きし、調理科2年生にうなぎ料理講習会を開催しました。

多くの世代から愛されるうなぎを、捌く様子や串うちなどの職人の技を体験し、蒸してから炭火で焼き上げ、日本料理の奥深さや繊細さを学ぶことができました。また、相賀先生の職人としてのこだわりや情熱を肌で感じ、自分たちも将来は相賀先生のように調理科の後輩を指導できるような一流の料理人になりたいと心を新たにしていました。



聞くとやるとでは大違い。串うちにも挑戦しました。



おいしそうな匂いが漂う中、炭火で焼き上げました。うなぎはとてもおいしくできました。