

令和元年度秋田県飲食業後継者等育成支援事業

第1回目

日 時： 令和元年10月28日(月)
対 象： 秋田県立増田高等学校総合学科2年生 19名
メニュー： ・にぎり寿司
・横手りんごの挟み揚げ(鶏挽肉)薬膳揚げ
・月冠玉子豆腐 海老葛衣 菊花 結び三葉

講 師： ホテルウェルネス横手路 料理長 土谷 等 氏



①授業開始(学習のねらい等説明)



②講義(調理人としての自身の体験を披露)



③講師から本日の体験学習の3品を説明



④生徒への実地指導



⑤講師から作業手順の説明



⑥3品(4人分)完成です



⑦試食



⑧講評(アシスタント)女性からみた調理業界