

令和3年度秋田県飲食業後継者等育成支援事業

第2回目

日 時： 令和3年11月18日(木)

対 象： 秋田県立増田高等学校総合学科2年生 24名

メニュー： ・白身魚(真鯛)の薄造り ほか

・秋サラダの重ね押し(博多押し)、柿のコンポート

講 師： 男鹿温泉 結いの宿 別邸つばき 料理長 土谷 等 氏



①高橋教諭から講師、アシスタントの紹介



②講義(調理人としての自身の体験など)



③日本料理の基本を生徒に披露



④講師作成の日本料理実技例



⑤実習中(盛り付け)



⑥実地指導



⑦試食



⑧調理実習に対する感想の発表