

6月の実習



3年生 西洋料理②

講師：菅原理弘先生

食彩工房 la famille（八戸市）

ピストゥー入り野菜のスープ
マグロの薄切りイタリア風カルパッチョ
ビーフストロガノフ



3年生 中国料理②

講師：原子内昌彦先生

美野雲飯店（八戸市）

白片肉（雲片肉）
肉末粉絲
宮保鶏丁



6月の実習



2年生 日本料理③

講師：柴田伸二先生

グランドサンピア八戸（八戸市）

造り 鮪のお造りサラダ風

新玉葱 茗荷 万葱 ポン酢

焼物 鮎の塩焼 蓼酢

煮物 かぼちゃの含め煮

鶏そぼろあんかけ 三度豆・柚子

ご飯 桜海老と新生姜のご飯 油揚げ



2年生 西洋料理③

講師：蛭子長一先生

八戸プラザホテル（八戸市）

ガスパチョ

ローストチキン

帆立と小海老の冷製カッペリーニ



2年生 中国料理②

講師：和田真佳先生

青森中華YUMiO（十和田市）

馬蹄鶏丁（マーテーチイディン）

慈姑と鶏肉の醤油炒め

魚香魚魷（ユイシャンユウイ）

紋甲イカのピリ辛炒め

焼売

白飯（パイファン）

6月の実習



1年生 日本料理③

講師：岩泉貴士先生

八戸プラザホテル（八戸市）

鰯の幽庵焼きと出汁巻き卵

鰯の南蛮漬け

砵巻きの土佐酢掛け

白飯

蓴菜と焼茄子の赤出汁

1年生 包丁研ぎ教室

