10月の実習



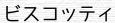
3年生 パン実習

講師:池崎孝太先生

カフェマティエールイケザキ

(三沢市)

イギリスブレッド





スイートブレット (メロンパン、クリームパン、チョコクリ ームパン、ピザフランク、チャーマヨパ ン)







10月の実習



2年生 和菓子実習

講師: 舩場修先生

港むら福 (八戸市)

練り切り(玉菊 柿) フルーツ大福(シャインマスカット) どら焼き



2年生 西洋料理④

講師:蛭子長一先生

八戸プラザホテル (八戸市)

温野菜サラダ Salade de légumes tièdes

栗のポタージュ

鱈のムニエル ヴァンヴランソース



2年生 中国料理⑤

講師:和田真佳先生

青森中華YUMiO(十和田市)

清蒸鯛魚(チンシンディアオユイ)

鯛の姿蒸 フィッシュソースと葱の香り

雲白肉(ウンパイルウ)

ゆで豚肉の薄切り ソース掛け

蛋炒飯 (タンツォハン)

10月の実習



1年生 西洋料理③

講師:岩本一真先生

チキンソテー にんにくとローズマリー風味サラダ添え 野菜とベーコンのミネストローネ風 パンプディング



1年生 西洋料理④

講師:岩本一真先生

海老のニューバーグソース サフランライス添え オートミール トマトと胡瓜のサラダ



1年生 西洋料理⑤

講師:岩本一真先生

ポークピカタ シーザーサラダ 牛乳ゼリー