

# 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  
ビスコッティ



スイートブレッド

(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：船場修先生  
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