

# 12月の実習

## 3年生 西洋料理⑥

講師：菅原理弘先生

食彩工房 la famille (八戸市)

ブイヤベース

仔羊のロティ パセリ風味

付け合わせ ポテトのアンナ風

パリブレスト



## 3年生 日本料理⑥

保護者参観日

(試食していただきました)

講師：伊東広通先生

お料理 七草 (八戸市)

先付け 柿と松の実と春菊の白和え

お造り 鮪 平造り 鯛 松皮造り

焼き物 豚肩ロース柚子焼き

酢の物 オレンジ釜盛り

(帆立、スマートサーモン、茗荷等)

椀物 蟹しんじょう

食事 茶粥 お新香



## 3年生 中国料理⑤

講師：原子内昌彦先生

美野雲飯店 (八戸市)

糖醋肉塊 (酢豚)

葷菜猪肝 (レバニラ炒め)

青蒸蛋魚翅 (ふかひれ入り茶碗蒸し)



# 12月の実習

2年生 中国料理⑥

保護者参観日

(試食していただきました)

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

鶏絲蛋花湯（チースータンホワタン）細切り  
鶏肉と卵のスープ

蛋炒飯（タンツオハン）

杏仁豆腐



1年生 中国料理①

講師：濱田 貢 先生

きざん三沢（三沢市）

油淋鶏沙律（油淋鶏サラダ）

蛋花湯（卵スープ）

白飯

