

インスパイア・ハイスクール事業

『調理・製菓校外実習』

1 日 時	令和4年12月9日（金）
2 場 所	神戸国際調理製菓専門学校
3 参加者	生徒 33名（生活科学科2年）、教師1名
4 内 容	<p>(1)製菓店舗経営実習（食ビジネス班） オペラ</p> <p>(2)中国料理実習 福建炒飯（福建風チャーハン） 魚翅湯（フカヒレスープ） 沙律蝦仁（エビのマヨネーズソース和え） 焼売（シューマイ） 杏仁豆腐（アンニン豆腐） 芝麻球（ゴマ団子）</p> <p>製菓実習と調理実習にわかれて実習を行いました。高校にはない専門的な設備での実習とプロからの指導は大変有意義なものでした。</p>
5 写 真	



中国料理実習
焼売の包み方



中国料理実習
沙律蝦仁（エビのマヨネーズソース和え）



製菓実習
ビスキュイ アマンド カフェ（生地作り）



製菓実習
ケーキフィルムの巻き方・箱詰めの方法