



西洋料理（イタリア料理）に挑戦！！

応用調理学実習（2年生）では、日本料理、西洋料理、中国料理の食文化を理解し、その特徴を生かした料理が作れる調理技能を身に付けます。

実習内容

- ★魚介入り太陽スープ
- ★スパゲティミートソース
- ★鶏肉のロースト
バルサミコ風味
- ★ロールケーキ

イタリア料理の前菜からデザートまでの構成と、食材の扱い方や調理法を学びます。



デモンストレーションでは、先生の手元をしっかりと観察。



後ろの席の学生はモニターを見て学びます

皮を下にして…
火加減はこのくらい
だったかな？



各班に分かれて
実習スタート！





バター入れて玉ねぎが
炒まったら次は人参、
パプリカ...



魚介はソテーして
最後にのせます！

今日は
ホタテ・つぶ貝・イカ



ぶどうやクリームが
はみ出ないように
ゆっくり巻いて...



簡単そうに
見えて意外と
難しい...

やった～！



キレイに
巻けた！

先生、
お願いします！
見てください！

ドキ

ドキ



とてもキレイに
巻けましたね！

すごいね！



断面も
キレイです



ロールケーキができたがるまで

2

ザーネクリーム
づくり



3

生地づくり



1

フルーツをカット



4

できあがり!



8



生地を型に
流して焼く



5

焼いた生地に
シロップを塗る



6

生地にクリームを
塗り、フルーツを
のせて巻く

7



甘さ控えめで
とてもおいしく
仕上がりました♪

