

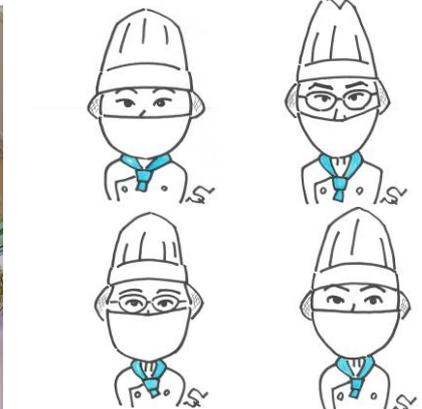


山口調理製菓専門学校長 須内章雅  
Sunouchi Akimasa

○ 体験入学Ⅱ

23日(土)に第3回を行いました。今回はデザートバイキングです。製菓衛生師科から12人が手伝ってくれました。参加者は40名を超える人気でした。賑やかな一日となりました。今年度入学した学生のアンケートの中に「昨年参加した体験入学で見たケーキたちも学生の皆さんたちもキラキラと輝いていました。」という意見がありました。食べることはもちろん、見るだけでも楽しい気持ちになり、元気が出てくるような感じがしますね。

↓師範の実習実演(デコレーションケーキ)



今後の一日体験入学 開催予定

8月6日(土)

西洋料理「ハンバーグステーキ」

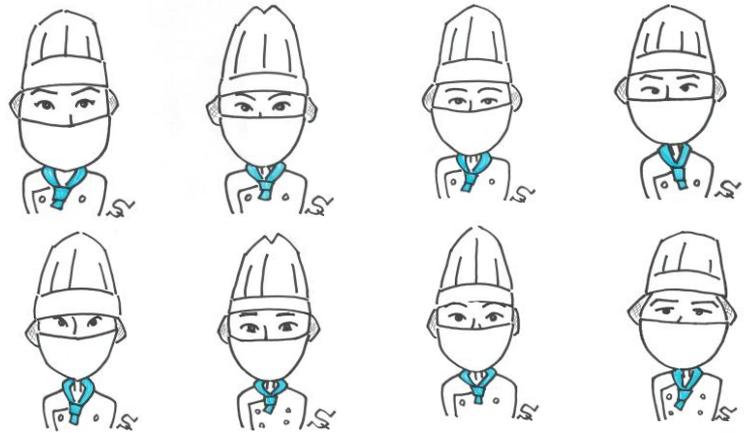
8月20日(土)

製パン「ベーグルサンド」

9月17日(土)

日本料理「家庭でできるプロの味」

次回からはまた実際に調理実習の体験ができます。遠慮なく奮ってご参加下さい。



○ 自校自賛

上記のとおり



今回の植物 : バジル 和名-メボウキ(目簪)

インド、熱帯アジア原産のハーブだそうです。特にイタリア料理でよく使われますね。それにしてもハーブの仲間はたくさんあります。このたよりでこれまでに取り上げたものは、ミント、ローズマリー、シソ、などがあります。調べてみるとシソ科のものが多く分かりました。それぞれに独特な香りがあり、食事を豊かに彩ってくれます。