

密着！調理学実習Ⅱ ～テーブルマナー～

作成者：スポーツ栄養学科
新助手 加賀千咲

スポーツ栄養学科2年生前期の調理学実習Ⅱの授業ではホテルで実際に西洋料理(フランス料理)を食べて「テーブルマナー」を学ぶ授業があります。この授業を通して西洋料理の歴史とマナーを学びます。今回はその様子を一部ご紹介します。

カトラリーも
指導の下しっかり
使い分けます！

【メニュー】

シーフードマリネ
オニオンコンソメ
ホタテと白身魚の2色ソース
サーロインステーキ トリュフソース
パン
パンナコッタ プチフルーツ
コーヒー

スポーツ栄養学科のカリキュラムでは
1年生の調理学実習Ⅰで和食を
2年生の調理学実習Ⅱで西洋・中華料理
を中心に学びます。
段階的にレベルアップしていくので
調理技術や経験がなくても大丈夫です。

全員正装(スーツ)で
参加です。

学生たちはいつもとは
異なる環境で緊張
しながらも食事を楽しん
でいる様子でした。

「なぜフランス料理はここ
まで進化したのか」や「宮廷
の料理がなぜ世界に広がった
のか」など西洋料理の歴史に
についても学びました。

[👉バックナンバーはこちら](#)
[👉学科概要ページはこちら](#)