

中国料理実習



12月1日(水)、学生たちは中国四川料理のおめでたい宴席の前菜になる鳳凰飾併盤に挑戦しました！中国の伝統技術料理の一つです☆



吉武先生の作り方の手順を見ます。学生たち、とても真剣です！



大きな中華包丁で、繊細な飾り切りをしています。皆さん集中して見ていました。

おお〜。。。すごい！



吉武先生の包丁捌きに終始感嘆の表情の学生たちでした。



いざ！挑戦っ☆



校長先生も学生たちの頑張っている様子を見にきましたよ(^^)



集中しています！！



学生同士で教え合ったりしながら㊦㊦

完成～！！



学生たちの鳳凰。動き出して羽ばたいていきそうですね☆ とても上手に出来ました！！