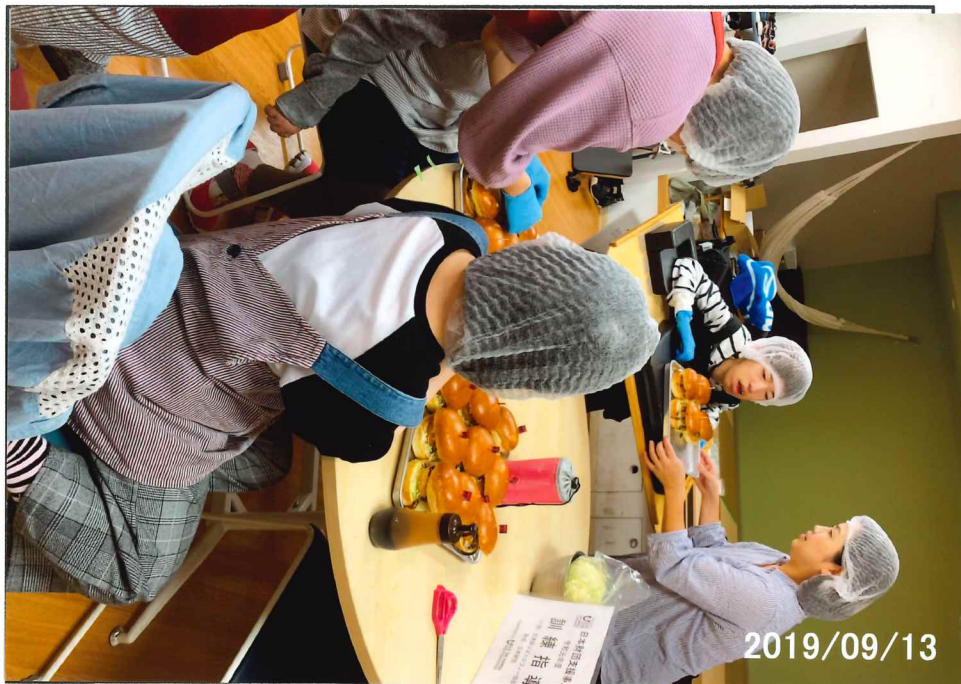


訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道) 支部 参加数 3名
実施場所 ぶち・り〜べ

実施状況写真



訓練指導の感想

・コロッケ パンダ-

・コロッケ 具材の計量、油の量、揚げ油の温度が
おぼつかない。

油で揚げるときは注意して、揚げ油の温度に
おぼつかない。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道) 支部 参加数 3 名

実施場所 ぶち・り〜べ

作品例写真



作品の説明

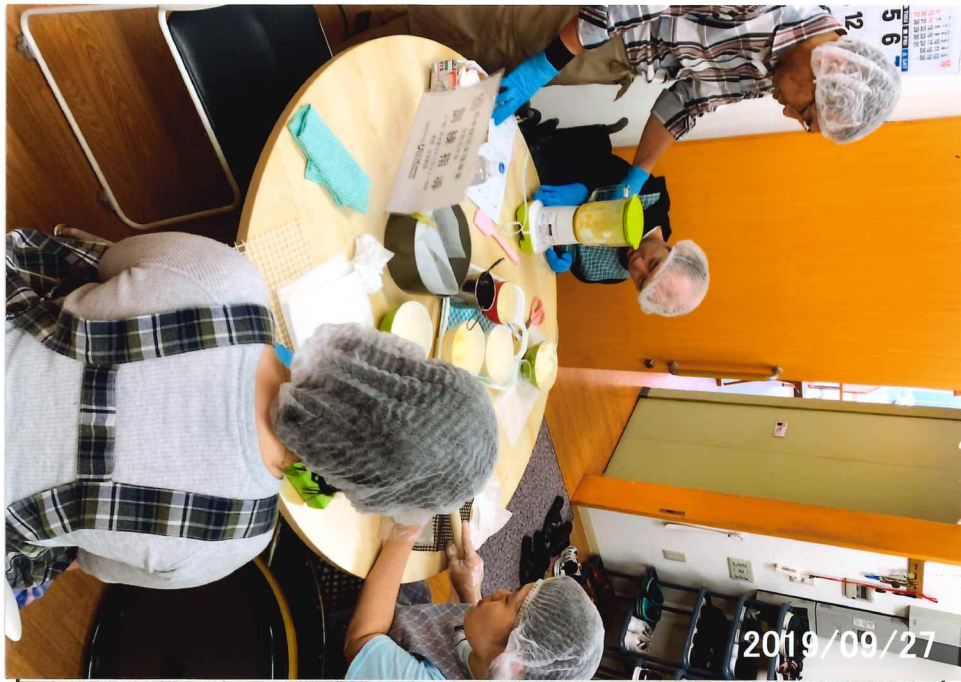
クロquette ハーガー

パンズをのり表面にのりをつけてトースト。
キャベツ、クロquetteを挟んでいます。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道) 支部 参加数 3名
実施場所 ぶち・り〜べ

実施状況写真



訓練指導の感想

材料の計量、攪はんが、この
ていどに 行なわれました。
長時間の作業は 困難なため。
倍りながら、できる工夫 について。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道) 支部 参加数 3名

実施場所 ぶち・り〜べ

作品例写真



作品の説明

チーズケーキ

チーズと材料の量が合いません。少なめにチーズが
味、硬さは良い。皆でおいしく頂きました。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道) 支部 参加数 3名
実施場所 ぶち・り〜べ

実施状況写真



訓練指導の感想

材料をきちんと計量できました。
メシンの攪拌は案外うまく行われました。
上手に盛り付け、フワッと仕上がりました。
ナイフのかけは緊張していました。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道) 支部 参加数 3 名

実施場所 ぶち・り〜べ

作品例写真



作品の説明

シフォンケーキ。

均等にカットするのは難しかった。
刃物を凍らせたので、緊張しながら
行いました。