

# 日本料理専門レッスン

対象レベル

調理初心者から調理経験者

カリキュラム	内容
<b>調理の心構え</b> <b>包丁とぎ</b>	調理師の基本 服装・衛生・火の扱い 器具・機器の扱い かたづけ・清掃の仕方・ 包丁の知識 出刃包丁・柳包丁・牛刀包丁 包丁入門 包丁の種類 包丁の研ぎ方 持ち方・切り方扱い方・手入れ
<b>野菜の切り方</b>	野菜の切り方 切り方の技術 包丁技術 野菜の扱い方 基本の切り方 かつら剥き 梅人参 ささがき牛蒡
<b>だしの引き方</b>	だしのひき方 一番だしの引き方 二番だしの引き方 鰹・昆布・煮干しについて 精進だし 煮干だし 汁ものの作り方 かけそば
<b>魚の下ろし方</b>	鱈水洗い さばの水洗い 鱈の三枚卸し さばの大名おろし 鱈の刺身 さばの味噌煮の作り方
<b>魚の下ろし方</b>	平目の五枚おろし 平目のおろし方 平目のうす造り もみじ卸し ポン酢の作り方

<b>寿司</b>	米の研ぎ方 酢のあわせ方 シャリきり 細巻き 太巻き 裏巻き かんぴょう煮 椎茸煮 穴子煮 にぎり寿司 ネタの切り方 握り練習
<b>煮物</b>	野菜のふくまし 飾りきり 里芋 大根 竹の子 魚の煮付け 鯛のあらだき
<b>蒸し物</b>	蒸しものの作り方・蒸し加減・火加減 材料の切り方・扱い方 飾り切り 練り物 しんじょうの作り方
<b>揚げ物</b>	魚の下ごしらえ 野菜の下ごしらえ 油の温度 天ぷらの衣のとき方 天ぷらの揚げ方 天汁の作り方
<b>焼き物</b>	魚の下ごしらえ 魚のカットの仕方 塩焼き 焼きだれ 串の打ち方

### プロコース短期集中クラスの特長

- ☆ 今まで教えるところなかった包丁の技術が学べる
- ☆ 魚をおろすコツがわかる
- ☆ プロの料理技術が身につく
- ☆ プロの段取りが身につく
- ☆ プロの味を習得することができる

プロ料理実習では一通り先生が作ったあと1人ずつ作ります

1人で1つのシンクを使用し材料の準備、扱い方からプロの現場を学べます