

シルバーカレッジ 講義概要（シラバス）食文化コース

項 目	魚の姿盛り	対象学年	3年	場所	調理実習室
テーマ	プロに学ぶ魚料理の極意				
講 師	お魚かたりべ 山嵯清張				
<p>講義内容</p> <p>とても難しいと思われている 一歩進んだプロの技術を知識を得ながら 実習し 上達法を紹介します。</p> <p>実習では 2年生の時より一歩進み</p> <p>魚の知識 （魚の扱い方 活けジメ～神経抜き技術）</p> <p>魚の目利き（得する買い方）</p> <p>魚の下ごしらえ （魚屋と料理人の技の違い）</p> <p>魚のさばき方 （刺身の切り方）</p> <p>魚料理の盛り付け （切り方の違いから 姿盛りまで）</p>					
<p>講師よりメッセージ</p> <p>漁師 魚屋 料理人が おのおのに扱う 技術を さらに一歩進めて紹介します 楽しく 美味しく 魚料理に 自信を持っていただきたいと思います</p>					