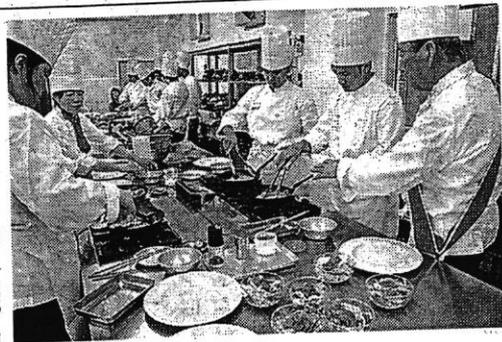


関西調理
師学校
オープンキャンパス開く



調理実習

な調理師学
校の一つで
「アットホ
ームさ」や
「講師との
師弟関係の
ような距離
の近さ」な
どを特徴に
している。
オープンキ
ャンパスに
は10人が参
加。中には鹿児島県徳
之島から来た人もい
た。
元大阪司厨士協合理
事長の木下桂一氏の指
導で、魚介のパスタ
「パスカトーラ」と
「タスサラダ」の調理
実習を行った。
参加者は、大火力の
コンロ、大きな包丁な
ど慣れない業務用厨房
機器や、プロのテクニ
ックを駆使する調理過
程に悪戦苦闘しながら
も、講師やアシスタ
ントのサポートを受け、
女人はだしの料理を完
成させていた。
泉谷歩さん(17歳)
は「調理過程の一つ一
つに意味があることが
わかった。でき上がっ
たパスタは、店を出て
くるもののようにおい
しかった」と感想を述
べていた。(服部泰平)

【関西】関西調理師
学校(大阪市旭区)は
7月29日にオープンキ
ャンパスを開催した。
同校は入学定員80人
と、大阪で最も小規模

な調理師学
校の一つで
「アットホ
ームさ」や
「講師との
師弟関係の
ような距離
の近さ」な
どを特徴に
している。
オープンキ
ャンパスに
は10人が参
加。中には鹿児島県徳
之島から来た人もい
た。
元大阪司厨士協合理
事長の木下桂一氏の指
導で、魚介のパスタ
「パスカトーラ」と
「タスサラダ」の調理
実習を行った。
参加者は、大火力の
コンロ、大きな包丁な
ど慣れない業務用厨房
機器や、プロのテクニ
ックを駆使する調理過
程に悪戦苦闘しながら
も、講師やアシスタ
ントのサポートを受け、
女人はだしの料理を完