



高校1年生、2学期の調理実習は「50分で3品・スピードクッキング」。ピッツァ・マルゲリータ、コーンスープ、杏仁豆腐(あんにと豆腐)の3品を作りました。50分間という限られた時間の中で調理・試食・清掃までを行うので、手際よくまたチームワークよく進めることが重要となります。皆さん、できたでしょうか？



作業をスタートしてから、オープンに入れるまでの時間はわずか6分程！真剣勝負、手際よく進めています。

50分で3品つくる、スピードクッキング



今回のピザは粉類にオリーブオイルなどの水分を加えて、しっかりこねること約2分。生地からつくる本格派「ピッツァ・マルゲリータ」ナポリピザの代表で出来上がったピザ生地の上にトマトソース、バジル、チーズをのせたシンプルなもの。生地作りにビニール袋を使うことで、洗い物を減らせると同時にむらなくこねることができます。杏仁豆腐は冷やすことを考えて、スープをつくる前に行いました。時短料理は知恵と工夫とチームワークがとても重要です！

1、杏仁豆腐

2、ピッツァマルゲリータ

3、コーンスープ



プロの料理人のような風格！



ビニールを開く人、液体を加える人、力をあわせて作ります！



どのクラス・班もとてもおいしく出来上がり



丸いピザをカッターで等分に

来たときよりも美しく、清掃までが実習

今回の実習ではどのクラス・班も50分という時間内に調理から清掃までを行うことができました。安全においしく作る作って食べるだけでなく、最後の掃除までが実習となります。ほとんどの生徒が進んで清掃してくれたおかげで、次に使うクラスが快適に調理室を使うことができました。3学期にも実習を行いますので、この調子で頑張ってください。

さすが高校生！最後の掃除まできちんと丁寧にしています。



編集後記

3学期は包丁を使った実習を行います。普段包丁を持ちなれない人は家の手伝いをするなどして包丁に慣れるように努力しましょう。

