

栄養科研修会 報告書

- 1) 日時: 2011年6月22日(水) 14:00~15:30
- 2) 場所: 山口リハビリテーション病院内 栄養科
- 3) 講師: 山口調理師専門学校 成田智子 先生
- 4) 講義内容: 病院食における盛り付けと割り

	「料理の基本の割り」について 調理をするにあたり「割り」があります。今回は主に「出汁の割り」と「酢の割り」について基本の八方だしから三杯酢などを講義していただきました。
---	--

「盛り付け」について 調理を色よく盛り付けることで、見た目の美味しさも加わります。味が美味しければ美味しい料理とは限りません、見た目にもこだわりを持ち作り上げていきます。フードコーディネイトでは、「見た目7割 味3割」と言われるほど盛り付けが重要です。	
--	---

	「料理の基本の割り」について 長い食材に関しては、長方形の皿を使用 焼魚などの付け合せや薬味は手前に盛る 酢の物などの付け合せは天盛りし高さを出す 彩りよく食材を使用する。 盛り付けは「三」の数字が基本 1) 構図は三角形 2) 三種三点盛 3) お皿は三割の余白 4) 深い皿は山形に盛る 6) その他
---	--

感想 盛り付けだけでも和食・洋食・中華料理だけでも盛り付けの仕方が違います。個人個人の感性とセンスでその料理を生かすことも殺すことも出来ることがわかりました。いつでも「もてなしの心」をもって作る料理人を目指し、美味しい料理を作りたいと思います。	
--	--

分かりやすく為になる講習ありがとうございました。 栄養科一同