

《 凍結含浸 実習編 基礎講習プログラム 》

1日目

- 13:00～14:30 講義 : 実習で含浸する素材の説明
複合食材料理レシピ説明
- 14:30～17:00 実習 : 素材の解凍、TORON液作り、含浸
- 野菜
(ごぼう、人参、里芋、れんこん、冷凍ブロッコリー)
 - 肉・魚・きのこ(筋切り含む)
(カレイ、塩鮭、豚コマ、牛スライス、しいたけ)
 - 既製品食材(たくあん、卵焼)
 - 複合食材料理
 - 肉じゃが(パーツ)、白身魚のトマトソース、
キャベツの和え物

2日目

- 9:30～ 講義 : 野菜の基本手順の補足説明
肉、魚の基本手順の説明
- 実習 : 失活加熱 … 野菜
肉・魚・きのこ
既製品食材
複合食材料理
- 12:00～13:00 試食 & 昼休憩
- 13:00～15:00 講義 : 複合食材料理の基本的なやり方説明
その他の素材のやり方、素材の選び方の説明
現場への導入のしかた
総括、質疑応答