

2020.10.8

社会人講師の方にお越しいただき、調理の基礎を教えてくださいました。

包丁 <sup>と</sup>砥ぐ=けずる

<sup>と</sup>研ぐ=みがく



包丁の種類や魚のおろし方、かつら剥きなどプロの技術を体験することができました。今後の技術向上に期待しています。

