

## 岡山大学留学生握り寿司体験講座

- 1 実施日：10月27日（日）
- 2 時間：10：30～
- 3 場所：旬彩 はや斗 電話番号・FAX. 050-3467-6430.  
岡山県岡山市北区絵図町2-4 岡山ロイヤルホテル1F
- 4 人数：13名～15名
- 5 メニュー：握り寿司など

～当日の流れ～

- ① 前室、手洗い、エプロン着用
- ② 数名ごとに分かれる
- ③ 逸見昌弘氏から本日の体験について説明
- ④ 調理開始～実演を交えながら、学生と交互に作業を進行
- ⑤ 試食
- ⑥ コミュニケーションタイム
- ⑦ 終了

～和食調理体験の流れ～

『握り寿司』

- ・食材の仕込み方説明 事前に用意（米に寿司酢を合わせ、酢飯を作る。）
- ・寿司を握る 酢飯が冷めたら前もって用意しておいたネタを握る。
- ・盛り付け 器に盛り付けて飾りを添える。
- ・試食（レストラン実習室）





