

スポーツ栄養学科の授業紹介

スポーツ栄養学科の2年次に履修する「調理学実習Ⅱ」という科目では、1年次に履修する「調理学実習Ⅰ」に続き調理技術を習得します。調理学実習Ⅱでは、主に西洋料理と中国料理の歴史や調理法、使用される食材などについて講義で学び、その後、班に分かれて調理実習を行います。実習後は、調理学等の文献を参照して結果をまとめたレポートを作成し理解を深めます。

学生が調理したメニュー



- ・ハンバーグ
- ・ピシソワーズ
- ・カスタードプディング

- ・麻婆豆腐
- ・涼拌紛絲
- ・玉米湯



包丁貸与

個人に貸与された包丁を使用し調理します。栄養士として献立作成するためには、調理技術も必要。調理ができる栄養士へ！

西洋料理のテーブルマナーを学びました



仙台市内のホテルで実際にコース料理を食べながら、テーブルマナーについて学びます。お料理の盛り付けや味付けも栄養士を目指す学生には勉強になります。

乾杯はグラスを持ち上げ微笑む



西洋料理はソースが特徴

ホタテとメバルのポワレ
(白ワイン&アメリカーナソース)

