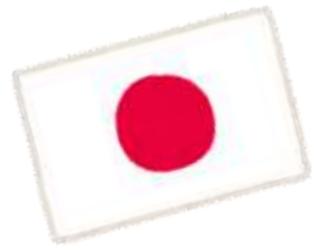


# 海鮮処松月亭 料理長 高松幸治先生(和食)



元ホテル日航福岡の日本料理「弁慶」の和食の高松幸治先生はいつも和服姿で学生を指導されます。受講する学生達は先生の装いを見て、気合が入ります。



かまぼこの飾り切り  
(左写真) 指導で、  
初めて経験する学生  
の目は真剣です。



エビの下ごしらえです。日本料理では下ごしらえが大事です。高松先生からプロの技を学生達は必死で学んでいます。



エビの下ごしらえはエビの天婦羅用です。衣の濃度や付け方、油の温度など、高松先生は丁寧に学生達に教えて下さいます。



高松先生の指導のお陰で、エビと夏野菜をカラリと揚げることが出来ました。立体的に盛り付けるのも教えて頂きました。茶碗蒸しもスガたたず、なめらかに仕上げる技も学ぶことが出来ました。

## 飾り切りとだし巻き卵の実技試験



かまぼこの飾り切りと出し巻き卵の実技試験です。高松先生より師範をして頂き、学生達は真剣にメモを取ります。各自で取り組みます。師範の高松先生の作品です(右写真)

