

だしソムリエ1級講座

■1日目講義の感想を教えてください。

(日本人の食生活の変遷)

①全体的に講義はいかがでしたか?

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

わかりやすくお教え頂きありがとうございます。

(だしと調味料、料理法の関係)

①全体的に講義はいかがでしたか?

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

たのしい講義でした。ありがとうございます。

(和食①日本料理とだし)

①全体的に講義はいかがでしたか?

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

今の事はわかりましたので、大変勉強になりました。次に上京した時は、先生のお店でお食事したいです。ありがとうございます。

(和食②ラーメンとだし)

①全体的に講義はいかがでしたか?

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

ラーメンのだし = 化学調味料のイメージが強いのが、色んな進化している事がわかりました。ありがとうございます。

だしソムリエ1級講座

■1日目講義の感想を教えてください。

(日本人の食生活の変遷)

①全体的に講義はいかがでしたか?

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

事前のパンフレットが非常にわかりやすく、聞きやすかったのもすぐついていけて良かった。

(だしと調味料、料理法の関係)

①全体的に講義はいかがでしたか?

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

話し方、まよりのふんいき作り成りも上手で、聞きやすかった。調味料の違いやスーパーで売っている物の話など普段の定食に役に立つ話も多かった。

(和食①日本料理とだし)

①全体的に講義はいかがでしたか?

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

和食の組み立て方(メニュー)五行等、成りやすかった。包丁などの説明から調布まで、自分もやってみようかという気にはなりました。

(和食②ラーメンとだし)

①全体的に講義はいかがでしたか?

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

和食の周りの外国人も日本に来て食べたい物はラーメンだったりするので和食として考え方の重要性もよくわかった。だし(スープ)と大切にするのがラーメンは家で作るのと同じと気づきました。

だしソムリエ1級講座

■1日目講義の感想を教えてください。

わかりやすくまとめてありポイントも心に残るよりにいろいろお話を
^{混ぜ込んで}していただいたので、おもしろく、負が強いと感じました。
(日本人の食生活の変遷)

①全体的に講義はいかがでしたか？

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

(だしと調味料、料理法の関係)

①全体的に講義はいかがでしたか？

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

先生のお料理や豆知識が、おもしろくて楽しく聞けました。
お料理としても美味しくてセンスを感じます。
^{キレイで}

(和食①日本料理とだし)

①全体的に講義はいかがでしたか？

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

和食は奥深いのと、何でもおいしい素材が美味しく感じられて
負が強いと感じました。その技術に感じました。

(和食②ラーメンとだし)

①全体的に講義はいかがでしたか？

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

ラーメンはウズカシイと思いましたが、
少しの塩けにより感じました。おもしろかったです。
^中

だしソムリエ1級講座

■1日目講義の感想を教えてください。

(日本人の食生活の変遷)

①全体的に講義はいかがでしたか？

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

内容がわかりやすかつ、あじさいの試食があり、わざわざ用意して下工程
心づかいがうまかつたです。あじさいの試食も、1級講師の方に
ふさわしい方だと思えました。

(だしと調味料、料理法の関係)

①全体的に講義はいかがでしたか？

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

いろいろお情報、演出、笑いを加えてわかりやすく講義をして
頂戴しました。あなたの話を聞けた良かったです。和食の目線に合わせて
下さっているところが良かったです。2級と1級でお会いできると嬉しいです。

(和食①日本料理とだし)

①全体的に講義はいかがでしたか？

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

感心しました。本物の方のお話を聞けたことはとてもおもしろかったです。
包丁の説明も、あじさいのつくりかたも、豆が下がります。
四季の節を大事にする文化、陰と陽をとり入れるところは、奥深かったです。
本当にあじさいの試食も、実感が包丁屋の石臼に、お前がきざされた
あり、ますます興味深かったです。

(和食②ラーメンとだし)

①全体的に講義はいかがでしたか？

大変よかった よかった 普通 あまりよくなかった よくなかった

②講師へのメッセージ、要望、改良点などがあればおしえてください。

ラーメンが和食だと、よくわかりました。
日本のだしもたつぷり入っていて、ラーメンや土間のだしのとら
よく、結構さっぱりとした味です。