

だしソムリエ1級講座

■2日目講義の感想を教えてください。

(西洋料理とだし)

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。

盛りつけを含めて細かくわかりやすく楽しく教えていただけるとても勉強になりました。フォーンも難しいイメージでしたが自分でもできくりな気がしました。

(中国料理とだし)

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。

大事なポイントも教えていただきありがとうございました。中華も苦手意識ありましたがわかりやすく興味深く勉強することができました。

だしソムリエ1級講座

■2日目講義の感想を教えてください。

(西洋料理とだし)

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。

日本料理とは違い、XINの食材はシンプルな塩・コショウのみで味付けされていて、ソースは時間が掛かっていることがよく分かりました。

(中国料理とだし)

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。

家庭での料理法など幅広くご教授いただき、身にも講義でした。

だしソムリエ1級講座

■2日目講義の感想を教えてください。

(西洋料理とだし)

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。

目の前ど、ソース作り(3種類も!!)を見学出来、味あう事もできて
幸せでした。上京した時のごほうびに先生のあ、店に行きたいです。
ありがとうございました。

(中国料理とだし)

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。

中華スーパのとり方に旨味があったので、近くで見学が出来て
うれしかったです。
知らない事ばかりだったので、大層勉強になりました。
ありがとうございました。