

はじめての

魚のさばき方



魚をおろしてみたいけれど、きっかけがなくて・・・という方！ 築地で挑戦してみませんか。包丁の持ち方、魚の扱い方・洗い方、基本の三枚おろしの方法をお教えします。魚が捌けるようになると魚料理が楽しくなりますよ！ はじめて魚をおろす方が対象です。

【日時】 2023年 **6月23日** (金) 13:00~15:30

(受付開始12:45)

【会場】 魚河岸スタジオ

(中央区築地6-26-1築地魚河岸3階)

内容

- ・魚のはなし
 - ・基本の捌き方を学ぶ
 - ・アジを三枚おろしにする
 - ・講師が捌いたアジを試食する
- ※自分でおろしたアジはお持ち帰りいただけます。



<魚の捌き方講師>

料理研究家・
料理アーティスト

小川明男

調理師専門学校を卒業後、有名料亭で15年修行し、調理師専門学校の講師に。現在は、テレビ番組での料理協力、ドラマ撮影、テレビ東京『TVチャンピオン』審査員、宮内庁での新年の儀、園遊会などの様々な分野も経験。キッチンスタジオブルック主催。

【定員】 16名 先着

【費用】 4,500円 当日会場にて現金でお支払い下さい。

【持ち物】エプロン、筆記用具、手拭き、持ち帰り容器

【講師】魚の捌き方:料理研究家・料理アーティスト 小川明男

魚のはなし:築地京富 門井直也社長

<申し込み・お問い合わせ>

ブルックッキングスクール

Mail: akio1386@gmail.com

TEL: 080-1106-1366



協力:NPO法人 築地食のまちづくり協議会

