

表 プログラム内容

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ オリエンテーション／衛生と安全管理➤ 日本料理の紹介➤ 野菜の下ごしらえと切り方➤ 飾り野菜の切り方➤ 魚のさばき方➤ ツアー➤ 刺身➤ 調理技術入門➤ 発酵製品（醤油、味噌、酢、酒、みりん）➤ 炊飯技術の紹介➤ 寿司（巻物、裏巻き、握り、押し寿司、手巻き、手毬）➤ 麺類➤ デザート➤ 季節の前菜➤ 漬物➤ 日本文化・おもてなし体験／業界見学ツアー➤ ベジタリアン日本料理➤ カジュアル和食➤ ラーメンと餃子➤ 日本料理における西洋の影響➤ 居酒屋・日本の居酒屋の前菜➤ 日本の家庭料理➤ 祝日と正月➤ 世界の寿司；巻物、裏巻き、揚げ巻き、飾り巻き、寿司ソース➤ 修了試験 |
|---|

（出所）プログラム受講資料からジェトロ作成