

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
製菓実習		新井 勝則（他）	実習	2	後期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	コース料理では最後を締めくくる役目を持つお菓子は調理師になるにあたって、必須な要素である。洋菓子の基本食材である小麦粉・卵・砂糖・油脂分の成分や分類、種類、扱い方を学び、製菓の基本技術を身に付ける。				
授 業 計 画					
回	項 目	担当者	授 業 内 容		
1	製菓の器具食材について	新井	器具や食材の名称・使い方、実習の進め方		
2	パウンドケーキ	長橋	・ quatre-quarts 基本の4同割		
3	シュークリーム	長橋	・ pâte à choux 小麦粉の糊化		
4	バター・小麦粉について	外部講師	・ pâte sucrée ・ pâte sable 混ぜ方の基本		
5	アーモンド生地（1）	長橋	・ crème d'amande シュガーバター法など		
6	共立て生地	長橋	・ pâte à génoise 卵の気泡性		
7	別立て生地	外部講師	・ biscuit à la cuiller 卵の気泡性		
8	メレンゲの種類（1）	長橋	・ meringué française 卵白の温度		
9	メレンゲの種類（2）	長橋	・ meringué italienne シロップの温度		
10	パイ生地（1）	長橋	・ pâte feuilletée 折りパイ		
11	パイ生地（2）	長橋	・ pâte feuilletée 練りパイ		
12	季節の菓子	外部講師	・ Noël クリスマスのケーキ		
13	クリームの種類	長橋	・ Mousse クリームの立て具合		
14	地方伝統菓子	長橋	・ petit gateau 昔ながらの菓子		
15	チョコレートの扱い方	外部講師	・ tempérage ・ ganache 分離、成分		
参 考 書	必要に応じてプリントを配布する。				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	清潔な実習着を着用し、常に衛生面を心がけ、積極的に実習に臨むこと。				
評価の方法と時期	授業態度、実習ノート、出席状況によって総合的に評価する。				