

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
専門別調理実習 (中国料理)		大越 光雄	実習	(通年で) 4	通年 (前期)
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	今までに学んだ調理実習(中国料理)の復習と、専門的な調理技法(冷菜、熱菜油烹法)の手順・段取り、油と火の使い方、味付け、盛付け方などを習得する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	基本技術の復習 (1)	野菜を使った切り方、鍋の振り方			
2	基本技術の復習 (2)	小麦粉を使ったきり方、鍋の振り方			
3	鶏の卸し方 (1)	鶏の解体、各部位の特徴、			
4	鶏の卸し方 (2)	鶏がらスープのとり方、湯菜			
5	冷菜技法 (1)	拌菜(和え物)			
6	冷菜技法 (2)	凍菜(ゼラチン、煮ごり料理)			
7	熱菜油烹法 炒菜 (1)	生炒(少量の油で手早く炒める)			
8	熱菜油烹法 炒菜 (2)	清炒(主材料のみを塩味で炒める)			
9	熱菜油烹法 炒菜 (3)	滑炒(澱粉入りの下味材料を炒める)			
10	熱菜油烹法 炸菜 (1)	清炸(下味後、直接揚げる)			
11	熱菜油烹法 炸菜 (2)	乾炸(下味後、澱粉・小麦粉をまぶして揚げる)			
12	熱菜油烹法 炸菜 (3)	掛糊炸(下味後、衣をつけて揚げる)			
13	熱菜油烹法 溜菜 (1)	炸溜(材料を揚げてから、あんかけにする)			
14	熱菜油烹法 溜菜 (2)	滑溜(材料を油通ししてから、あんかけにする)			
15	実技試験	前半の実習内容を基に実技試験を行う			
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 8 調理実習 2010				
学習上の注意(自己学習、学外学習など)	指定の実習着を着用し、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	実技試験、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。				