

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 (後期)
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件				
学習目標	専門的な調理技法(熱菜水烹・汽烹法・火烹法、甜菜、点心)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			
16	熱菜水烹法 (1)	焼(煮込み料理の一種で煮汁に澱粉でとろみで仕上げる)			
17	熱菜水烹法 (2)	乾焼(煮込み料理の一種でとろみをつけないで仕上げる)			
18	熱菜水烹法 (3)	扒(煮込み料理の一種で形を崩さずに仕上げる)			
19	熱菜水烹法 (4)	羹(煮込み料理の一種でスープと材料を一体に仕上げる)			
20	熱菜汽烹法 (1)	清蒸(強火で短時間蒸して仕上げる)			
21	熱菜汽烹法 (2)	粉蒸(材料に調味液と米の粉をまぶし蒸して仕上げる)			
22	熱菜火烹法	烤(直火やオーブンで材料を焼いて仕上げる)			
23	甜菜技法 (1)	糖水(シロップを使用したデザート)			
24	甜菜技法 (2)	拔絲(煮詰めた糖液を材料に絡めて仕上げる)			
25	実技試験	後半の実習内容を基に実技試験を行う			
26	点心技法 甜点心	甘い菓子			
27	点心技法 鹹点心 (1)	塩味の軽食(餃子、春巻)			
28	点心技法 鹹点心 (2)	塩味の軽食(焼売、饅頭)			
29	点心技法 小食 (1)	飯類			
30	点心技法 小食 (2)	麺類			
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。				