

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		新井 勝則 (他)	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	1年次に学習した内容を基に個人の興味のある料理について深く学習するとともに、将来の目標をより明確にする。				
授 業 計 画					
授業内容					
回	日本料理	西洋料理	中国料理		
1	基本出汁のとり方と吸い物	イタリア料理の前菜 (冷製)	野菜を使った切り方、鍋の振り方		
2	椀種の作り方と要点	イタリア料理の前菜 (温製)	小麦粉を使ったきり方、鍋の振り方		
3	三枚おろしとさくどりの方法	フランス料理の前菜 (冷製)	鶏の解体、各部位の特徴、		
4	刺身の切り方、盛り付け方法	フランス料理の前菜 (温製)	鶏がらスープのとり方、湯菜		
5	つま・あしらいの作り方、造り	ブイヨンを取りスープを作る (1)	拌菜 (和え物)		
6	姿焼き、焼き物の種類	ブイヨンを取りスープを作る (2)	凍菜 (ゼラチン、煮ごり料理)		
7	串を使った焼き物の方法	乳化の重要性	生炒 (少量の油で手早く炒める)		
8	煮物の下ごしらえと味付け方法	米の扱い方・リゾットの基本	清炒 (主材料のみを塩味で炒める)		
9	野菜のむき方、炊き合わせ	魚の卸し方、焼き方	滑炒 (澱粉入りの下味材料を炒める)		
10	煮物の調理法	魚を卸し、骨でダシをとり、ソースを作る	清炸 (下味後、直接揚げる)		
11	揚げ物の種類と温度	貝、甲殻類の扱い方	乾炸 (下味後、澱粉・小麦粉をまぶして揚げる)		
12	衣揚げの調理方法	鶏肉の卸し方・焼き方 (1)	掛糊炸 (下味後、衣をつけて揚げる)		
13	蒸し物の要点と種類	鶏肉の卸し方・焼き方 (2)	炸溜 (揚げてから、あんかけにする)		
14	魚の蒸し物	澄ましバターの扱い方・乳化について	滑溜 (油通ししてから、あんかけにする)		
15	前半の内容を基にした実技試験	前半の内容を基にした実技試験	前半の内容を基にした実技試験		
参 考 書	調理師養成教育全書 必修編 8 調理実習 2010 全国調理師養成施設協会編 オールフォト食材図鑑				
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	後期の授業終了後、実技試験 (前期・後期) 70%・授業態度 10%・実習ノート 10%・出席状況 10%を基に評価する。				