

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名【 調理学実習Ⅲ 】

教員名【 酒井 宏純 】

講義No.	授 業 内 容
1	季節料理 （鱈の木の芽焼き・竹の子と炊き合わせ・菜の花の吸い物）
2	日本料理 寿司① （散らし寿司・汁物）
3	中国料理の揚げ物（包み） （春巻き・乾焼蝦仁）
4	スチームコンベクションの調理法② 焼く
5	日本料理の揚げ物（かき揚げ） （かき揚げにゅうめん・水菜の煮物・金平れんこん）
6	西洋料理の焼き物 （鮭のムニエル・茄子のソース煮・野菜スープ）
7	中国料理の切り方と炒め物 （青椒肉絲・雲吞・泡菜）
8	旬の食材を使った料理 （竹の子ご飯・若竹煮・天ぷら・汁物）
9	中国料理（四川風） （湯米粉・ザーサイの漬物・スープ）
10	スチームコンベクションの調理法③ 蒸す
11	日本料理の酢を使った献立 （白身魚の南蛮漬け・野菜と卵の味噌汁・青菜と鶏のお浸し）
12	西洋料理 スライス料理 （カレーライス・豚カツ・海藻サラダ・フルーチェ）
13	試験課題練習 （炒飯・餃子・涼拌三絲）
14	日本の伝統料理 （大豆ご飯・延命煮）
15	実技試験 炒飯・涼拌三絲

到達目標：各料理法や味付けの応用を理解し、大量調理に応用できる技術・知識を身につける。

教科書名【 プリント みかしほ学園 】

単位履修の方法と達成度の測定方法

・授業態度、学期末実技テストの成績で判定

・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。

・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）

※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。