

3 9 期生（令和 2 年 4 月入学） 授業内容計画

教科名【 調理学実習 I 】

教員名【 酒井 宏純 】

| 講義No. | 授 業 内 容 |
|-------|---|
| 1 | 調理実習時の注意、調理とは、計量の仕方 (魚の野菜あんかけ・青野菜のお浸し・汁物・ヨーグルト) |
| 2 | 包丁研ぎ |
| 3 | 包丁の使い方の基本と炊飯① 包丁の使い方、手入れの仕方、炊飯の仕方 (鶏肉の甘酢あんかけ・青野菜の胡麻和え・汁物・白飯) |
| 4 | 揚げ物の基本調理① 衣揚げ、温度計を使って (コロッケ・キャベツのコールスロー・ミルクスープ・マカロニサラダ) |
| 5 | 魚の焼物の基本調理① 間接焼きと一汁三菜 (魚の塩焼・切り干し大根・青野菜の胡麻酢和え・汁物) |
| 6 | 中国料理の基本調理① 鍋ふりを中心として (炒飯・芥末三絲・洋葱湯・炒肉片) |
| 7 | 包丁の使い方の基本② オリジナルメニューとサラダのバリエーション (ボジヤルスキー・ポテトサラダ・野菜サラダ・スープ) |
| 8 | 魚の焼物の基本調理② 直火焼きと串の打ち方 (魚の幽庵焼き・胡瓜のごまよごし・沢煮汁・わらびもち) |
| 9 | 中国料理の基本調理② (八宝菜・辣白菜・蛋花湯) |
| 10 | 西洋料理の煮物 基本調理 (野菜・肉) (ロールキャベツ・スリカゲッティータホリタン・温野菜サラダ) |
| 11 | 日本料理の煮物 基本調理 (野菜) (じゃがいもの煮物・鶏肉と胡瓜の酢物・魚のフライ・汁物) |
| 12 | 包丁の使い方の基本③ 姿勢と包丁の持ち方と切り方の復習 (お好み焼き・汁物) |
| 13 | 西洋料理の焼物 手作りマヨネーズ (ポークヒキカ・かぼちゃのポタージュ・スリカゲッティータ・ムース) |
| 14 | 西洋料理の蒸物 基本調理 ゼラチンと寒天の使い方 (海老ピラフ・スチームフィッシュあんかけ・) |
| 15 | 学期末実技試験 包丁検査 胡瓜の小口切り・キャベツのコールスロー |

到達目標：調理の基礎技術(切る・焼く・煮る等)とその調理方法および味付けの基本を身につける。

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、学期末実技試験の成績で判断。

・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。