

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Ⅱ 】

教員名【 酒井 宏純 】

講義No.	授 業 内 容
1	揚げ物の基本調理② 素揚げ (茄子のあんかけ・白和え・そうめんの吸い物・水羊羹)
2	揚げ物の基本調理③ 唐揚げ 芯温をとる (軟炸鸡・辣汁青瓜・青菜湯)
3	日本料理 卵料理 基本調理① (出汁巻き卵・胡瓜もみ・汁物・照り焼き)
4	西洋料理の煮物 応用調理 (手羽先のポトフ・チキンライス・カスタードプリン)
5	日本料理の蒸し物 (混ぜご飯・蒸し卵・ピナツ和え)
6	西洋の肉料理 (ハンバーグステーキ・キャロットグラッセ・ゼリー)
7	日本の卵料理 基本調理② (出汁巻き卵・蛇腹胡瓜・汁物)
8	中国の卵料理 (かに玉・豆腐湯)
9	西洋料理 基本のソース (海老といかのグラタン・スープ・りんごのコンポート)
10	日本料理 おせち料理① (揚げ田作り・富貴寄せ煮・りんごきんとん・結び昆布・紅白吸い物)
11	洋菓子① イベントメニュー (ショートケーキ)
12	スチームコンベクション調理法の基本① 煮物
13	中国料理の揚げ物 肉団子 (醋溜丸子・涼拌蘿蔔・若芽スープ)
14	日本料理の煮物 応用調理 伝統料理 (豚肉の生姜焼き・おからの煮物・胡麻和え・吸い物)
15	実技試験 出汁巻き卵・蛇腹胡瓜・汁物

到達目標：調理における器具の使い方を学ぶ。また日本・西洋・中国料理の代表的な料理法を身につける。

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。