

講義科目名称： 製菓総合演習

授業コード： 02014200

英文科目名称： Confectionery Seminar

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	選択
担当教員			
藪口 恭巨			
月23			
添付ファイル			

科目の概要	洋菓子の基本配合をもとに色々な材料を組み合わせ、使用し風味、味の変化を学びデコレーションの技術も向上させ完成度の高いお菓子を学ぶ。
授業の内容	<p>(1) パンケーキ パンケーキの製法と皿盛りの方法について</p> <p>(2) ナッペ、絞り、デコレーションの練習 (1) ショートケーキのナッペについて</p> <p>(3) ガレット・ブルトンヌ、フロランタン ブルトン生地とサブレ、ヌガーの製法について</p> <p>(4) クレームブリュレ、ココナッツメレンゲ ブリュレの製法とメレンゲの合わせ方について</p> <p>(5) ナッペ、絞り、デコレーションの練習 (2) メッセージプレート の書き方について</p> <p>(6) パン・ド・ジェーヌ パン・ド・ジェーヌの製法について</p> <p>(7) ベニエ、アングレーズソース ベニエ生地とアングレーズソースの製法について</p> <p>(8) ナッペ、絞り、デコレーションの練習 (3) ナッペ、サイドのデコレーションの方法</p> <p>(9) クグロフ・マーブル クグロフ生地とマーブル状にする方法</p> <p>(10) ロゼットショコラ、ラングドシャ ロゼット生地とラングドシャ生地の製法とガナッシュの製法について</p> <p>(11) ナッペ、絞り、デコレーションの練習 (4) いろいろな口金を使用して絞りの練習</p> <p>(12) アマンドショコラ、クロッカ アーモンドのキャラメリゼの方法とクロッカの製法について</p> <p>(13) 氷菓のアシエットデセール アイスクリーム、シャーベットの製法と皿盛りの方法</p> <p>(14) ナッペ、絞り、デコレーションの練習 (5) 今までの練習のまとめとしてバースデーケーキを制作する</p> <p>(15) まとめ</p>
学習到達目標	1) 基本生地をもとにいろいろな材料を組み入れ、味、風味の違いを学ぶ。 2) デコレーションのテクニックを向上させ完成度の高いお菓子を作る。
授業の方法	よくわかるお菓子の基礎の基礎を参考にオリジナルレシピを取り入れ、実習を行う。
成績評価の方法	実技試験70% 平常点10% ノート記入20%
教科書・テキスト	よくわかるお菓子の基礎の基礎 配布プリント
参考書	プロのためのわかりやすいフランス菓子
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)	実習後の復讐と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。
履修上の留意事項	ユニホーム、身だしなみ、衛生面に留意すること。
オフィスアワー	月曜日 火曜日、水曜日 木曜日の9時~17時
実務経験	(株)ホテルプラザ 勤務10年 (株)ホテルニューオータニ大阪 勤務3年

	(株) ホテルオークラ神戸 勤務8年 (株) 阪急シグマコーポレーション ホテル阪急インターナショナル 勤務13年 大阪青山大学短期大学部 勤務10年 製菓基礎実習、製菓専門実習、製菓専門技術 I、製菓総合演習 製菓理論各論(洋菓子)、製菓理論各論(和菓子)、卒業研究
その他	