

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
通年（前期）	2	2	必修
担当教員			
土佐 洋介、高山 信行			
月3, 4	水曜日1, 2		
添付ファイル			

科目の概要	技術クラスとカフェクラスに分かれ、それぞれ目的に見合った授業を遂行する。1年次の調理学実習Ⅰで学んだ基礎技術と知識を更に向上させ、よりグレードの高い料理に発展させる。日本料理、西洋料理共に重要性の高い基本をベースに置き、幅広く取り組んで行く。また料理とも関わりの深い和菓子やデザート技術も授業内で学習する。
授業の内容	<p>1 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理） 日本料理に係る食材の裁き方と味のテストイング</p> <p>2 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） 西洋料理に係る食材の裁き方と味のテストイング</p> <p>3 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） 和風具たくさんピラフ カスタードプリン・フルーツ添え</p> <p>4 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） ホワイトアスパラガスの処理と調理 真鯛のソテ、トマトソース</p> <p>5 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） ささ身と帆立貝のグリユ、野菜添え バニラアイスクリームにパイナップルのカラメリゼ添え</p> <p>6 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） アーティチョークの処理法 若鶏の処理と料理 バケット</p> <p>7 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） スパゲティー・ボローニア風 シフォンケーキ、キャラメルアイスクリーム添え</p> <p>8 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） 鴨胸肉の処理と調理 オレンジソース バケット</p> <p>9 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理） 肉じゃが えんどう御飯 桜餅2種</p> <p>10 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理） 法蓮草胡麻和え 叩き海老吸物 鰯そぎ造り</p> <p>11 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理） 春菊と椎茸のお浸し 親子丼 しじみ赤だし くず餅</p> <p>12 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理） 鰯黒皮造り 鰯唐揚げ えんどう御飯</p> <p>13 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） キーマカレー・ターメリックライス ヨーグルトシャーベット</p> <p>14 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） 丸鶏の処理と調理 バケット</p> <p>15 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） カフェ風ナポリタン ティラミス</p> <p>16 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理） 舌平目の処理と調理 ムニエル バケット</p> <p>17 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p>

	<p>がんもどき 鶏難波焼き あさり潮汁</p> <p>18 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>鮎背超し 鶏丸旨煮 鮎塩焼き</p> <p>19 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>烏賊・独活・胡瓜梅肉和え 鶏馬鈴薯揚げ くるみ餅</p> <p>20 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>胡麻豆腐 鱧葛叩き 鱧蓮根はさみ揚げ</p> <p>21 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理）</p> <p>若鶏と小海老のココナツカレー ベルギーワッフル</p> <p>22 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理）</p> <p>舌平目の処理と調理 フリール バケット</p> <p>23 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理）</p> <p>カフェ風ロールキャベツ フロマージュブランのムース</p> <p>24 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（西洋料理）</p> <p>オマール海老の処理と調理 バケット</p> <p>25 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>かつお焼き霜造り 合鴨治部煮 沢煮汁</p> <p>26 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>油目焼き霜造り、蛸湯洗い 蛸柔らか煮</p> <p>27 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>海老旨煮、茄子揚げ煮、青もみじ麩 鱈ポテサラ焼き 屑切り</p> <p>28 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>ずいき胡麻白酢和え 鯖寿司 茄子ひすい煮</p> <p>29 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>夏の点心 滝川豆腐・ほうずきトマト・蛸柔らか煮、南京、小芋、人参、絹さや 海老道明寺揚げ、オクラ いなり寿司 薄紅生姜</p> <p>30 教員によるレジメの説明とデモンストレーション（日本料理）</p> <p>鯛皮霜造り 鯛あら炊き 鯛茶漬け</p>
学習到達目標	日本料理、西洋料理の基礎をベースに確実な知識と技術の習得により、更なる料理のステップアップを目指す。同時にレストラン・シミュレーション実習にも対応できるスキルを身に付けることを目指す。
授業の方法	<p>日本料理（技術クラス） 魚介類の下処理と卸し方 鯛、平目、甘鯛、鱧、鱈、鯖、鰯、細魚、鮎 赤貝、海松貝、伊勢海老、甲烏賊、剣先烏賊、蛸 すっぽん・魚介類を中心とした料理</p> <p>鯛、鱸、鰹、鱧、鱈、車海老、蛸などレストラン・シミュレーション実習に連動した料理や菓子等、</p> <p>季節の代表的な料理・点心（軽めの食事を一つの器に盛り込んだ料理） すっぽん料理・寿司・松花堂弁当・正月料理 天ぷら（揚げたてを調理とサービス）</p> <p>（カフェクラス） 魚介類の下処理 鯛、平目、甘鯛、鱧、鰯、鯖、鱈、細魚、伊勢海老、 甲烏賊、剣先烏賊、レストランシミュレーション実習に連動した料理や菓子・お惣菜料理・季節の料理・菓子。 前菜や点心・松花堂弁当（いろいろな料理を組み合わせる）・正月料理</p> <p>西洋料理 1、（技術クラス・カフェクラス共通） 肉類と内臓肉、魚介類のテーasting 牛フィレ、サーロイン、仔羊ロイン、小鳩、小鴨 若鶏、フォワ・グラ、リ・ド・ヴォ（仔牛の胸腺肉） ロニオン（仔牛の腎臓肉）オマール海老、帆立貝、</p>

	<p>ムール貝等</p> <p>2、(技術クラス) フランス料理食材の扱い方 (基本的な処理と調理) ホワイト・アスパラガス、アーティチョーク、仔羊、小鴨、鹿肉、若鶏、牛肉、オマール海老、舌平目等</p> <p>3、(カフェクラス) カフェ料理 キーマカレー、ココナッツカレー、ピラフ(鶏、魚介等) ロールキャベツ、ミックス・ドリア、冷、温製パスタ、シチュー、フルーツ、サラダ等 クレム・ダンジュ、ベルギー風ワッフル、キャラメル・アイスクリーム、クラシック・ショコラ、ティラミス、桃のコンポート等</p>
成績評価の方法	実技試験80% 平常点20%(レジメ、自筆ノート含む)
教科書・テキスト	プリントで配布するレジメ(レシピ)で授業を進める。
参考書	
授業時間外の学修について(事前・事後学習について)	レジメの予習と復習 (実習事前に必ずレジメ確認する事)
履修上の留意事項	衛生管理(調理用コート、サロン、髪、手洗い、爪等)
オフィスアワー	月曜日～金曜日 9:00～17:00
担当教員への連絡方法	各研究室1-201高山 1-202土佐 9:00～17:00
実務経験	<p>土佐洋介 株式会社 帝国ホテル勤務27年 専門調理師</p> <p>高山 信行 大阪あべの辻調理師専門学校勤務14年 日本料理店自営17年 専門調理師</p>
その他	