

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	4	必修
担当教員			
藪口 恭巨, 佐々木 信治, 新田 英資, 松家 光史			
水234, 木234			
添付ファイル			

科目の概要	製菓基礎実習で製菓（洋菓子、和菓子、製パン）の基礎技術を学びのちの製菓専門実習につなげていく授業です。
授業の内容	<p>洋菓子</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) オリエンテーション 衛生、器具、道具類の使用法、身だしなみについて</li> <li>2) 共立てスポンジの作り方、 計量の方法、器具の使用法について</li> <li>3) クッキー生地について 絞り生地、アイスボックス生地、手成形生地について</li> <li>4) ロールケーキ 生地の仕込み、焼成、巻き方について</li> <li>5) シフォンケーキ 生地の仕込み方と焼成方法、生地の口当たりをよくする方法について</li> <li>6) オレンジババロワ 卵と牛乳を主として作るクリーム、オレンジ風味</li> <li>7) 黒豆のバターケーキ、クレームキャラメル 基本のバターケーキをアレンジ クレームキャラメル（プリン）キャラメルの作り方と蒸し焼きの方法</li> <li>8) チョコレートケーキ スポンジケーキとチョコレートクリームの作り方</li> <li>9) 杏のタルト タルト生地、アーモンドクリームについて</li> <li>10) スフレチーズケーキ クリームチーズを使用した半熟のチーズケーキの作り方</li> <li>11) ティラミス イタリアの伝統菓子、マスルポーネのクリームの作り方</li> <li>12) 杏のバターケーキ 杏を使用したバターケーキのアレンジについて</li> <li>13) クッキーシユ シユ生地とクッキー生地の使用方法</li> <li>14) 米粉のロールケーキ 米粉を使用し食感を変えたロールケーキについて</li> </ol> <p>)まとめ</p> <p>和菓子</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 餡の製法、包餡、苺大福 基本の餡の製法、と包み方について</li> <li>2) 利休饅頭、みたらし団子 生地に黒砂糖を使用する方法 米などの粉を使用した団子の作り方</li> <li>3) 外郎、どら焼き 上新粉や白玉粉などを使用し蒸し上げる外郎について どら焼きの生地の焼成方法と餡の挟み方について</li> <li>) きんつば、包みわらび きんつばの生地の作り方と焼成方法について わらび粉の加熱方法と餡の包み方について</li> <li>5) 水無月、桜餅 皆好きの外郎生地の作り方 桜餅、道明寺粉の使用法について</li> <li>6) 水羊羹、あゆ 水羊羹、寒天、の使用法と加熱の方法 あゆ、生地の焼成方法と成形の方法</li> <li>7) 葛桜、栗饅頭 葛の使用法について 栗饅頭、包餡の方法と焼成時の注意点について</li> <li>8) おはぎ、乳菓 もち米の蒸し方と包餡の方法 乳菓、餡の製法と焼成の方法</li> <li>9) 黄味時雨、ホイル焼き 生地の作り方と蒸す方法について ホイル焼きの生地の作り方と焼成の方法</li> <li>10) 薯蕷饅頭、浮島 生地の作り方と蒸す方法について</li> </ol>

	<p>製パン</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 食パン 直捏法での食パンの製造方法について</li> <li>2) 食パン 中種法での食パンの製造方法について</li> <li>3) バターロール バターロールの生地 of 仕込み、発酵、焼成の方法について</li> <li>4) 菓子パン 直捏法による菓子パンの製造方法について</li> <li>5) 菓子パン 中種法による菓子パンの製造方法について</li> <li>6) レーズンブレッド</li> </ol>
学習到達目標	洋菓子、和菓子、パン作りの器具、道具の使用法、基本となる生地のスポンジやクリームなどの習得、さらに基本生地を組み入れた製品を制作し、洋菓子、和菓子、パン作りの技術、知識の向上を目指す。
授業の方法	よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎を参考に、オリジナルレシピも加えながら基礎技術を学ぶ。
成績評価の方法	実技試験70% 平常点10% ノート記録20%
教科書・テキスト	よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎、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）	実習についての予習を行う（事前にメニューがわかっているもの） 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	2-303研究室（火曜日、水曜日、金曜日）の9時～17時
担当教員への連絡方法	y-yabuguchi@osaka-aoyama.ac.jp
その他	