

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
土佐 洋介, 高山 信行			
水12, 木12			
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、和菓子やデザートも授業内で学習する。		
授業の内容	1	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) 西洋料理に関する食材の裁き方と食材のテスティング	
	2	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) 日本料理に関する食材の裁き方と食材のテスティング	
	3	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) 筍・烏賊木の芽和え、肉じゃが等 全4品	
	4	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) 若竹吸い物、鰻そぎ造り等 全3品	
	5	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) ひじきご飯、親子丼等 全4品	
	6	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、鰯唐揚げ等 全3品	
	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) 和風具たくさんピラフ、バターライス デザート	
	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) ホワイトアスパラガスの処理と調理 鯛の処理と調理	
	9	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) 鶏ささ身と帆立のグリユ デザート	
	10	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、丸鶏の処理と調理	
	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) がんもどき、鶏難波焼き等 全3品	
	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) 鮎洗い、鶏丸旨煮等 全3品	
	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) 烏賊・独活・胡瓜梅肉和え、鶏馬鈴薯揚げ等 全3品	
	14	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) 胡麻豆腐、鱧葛叩き等 全3品	
	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) カフェ風ヴェンゴレ、デザート	
	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) 鴨肉の処理と調理	
	17	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) 英国風小海老のカレー、デザート	
	18	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	
	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) サーモン霜振り造り、合鴨治部煮等 全3品	
	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) 鯉焼き霜造り、蛸の柔らか煮	
	21	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) 高野豆腐・海老・青紅葉麩、鰻ポテサラ焼き等 全3品	
	22	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) ずいき胡麻白酢和え、すずきそぎ造り等 全3品	
	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) 若鶏と小海老のスパイシーイエローカレー、デザート	

	<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) 舌平目の処理と調理</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 (西洋料理) カフェ風ナポリタン、デザート</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 (西洋料理) 舌平目・帆立貝・海老のフリール</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 (西洋料理) ビーフストロガノフ、デザート</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 (西洋料理) ヴィシソワーズ、若鶏の処理と調理</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) 夏の点心</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) 天ぷら各種 (揚げながら提供)</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、鰻、鯖、鯖、鰯、細魚、鮎 赤貝、海松貝、伊勢海老、甲烏賊、剣先烏賊、蛸 すっぼん・魚介類を中心とした料理</p> <p>鯛、鱸、鰹、鰻、鰻、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) すっぼん料理・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、鰻、鯖、鰻、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、 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 英国風カレー、ココナッツカレー、ピラフ (鶏、魚介等) ビーフ・ストロガノフ、ミックス・ドリア、 冷、温製パスタ、ホットドッグ、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	1-201 高山 1-202 土佐
その他	