

講義科目名称： 調理学実習 I

授業コード：

英文科目名称： Cooking Practice I

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			
足立 敦子, 日野 友一, 初田 礼子			
水2			
添付ファイル			

科目の概要	・日本料理、西洋料理、中国料理の分野における正しい基本知識・技術をベースに基本的な調理に至るまで分野ごとに授業を進める。又創造に至る能力なども身につけ、今後製菓衛生師に役立つ実習を行い日々の食生活に活かしつつ健康目標を作る。
授業の内容	<p>第1回 調理に当たっての進め方 調理器の説明と使い方</p> <p>第2回 基本的動作（切り方） ミネストローネ</p> <p>第3回 食材の様々な切り方 キャベツ焼き</p> <p>第4回 出汁の引き方 親子丼・お吸い物</p> <p>第5回 鶏ガラスープのとり方 蛋花湯</p> <p>第6回 牛乳・チーズ カルボナーラ</p> <p>第7回 煮物調味料の使い分け 肉じゃが</p> <p>第8回 豆板醤・オイスターソースのこと 青椒炒肉絲</p> <p>第9回 にくの部位別調理 ピカタ</p> <p>第10回 揚げ物の基本 天ぷら</p> <p>第11回 チョコレートで隠し味 リゾット</p> <p>第12回 豆腐・厚揚げの調理方法 麻婆豆腐</p> <p>第13回 ご飯の炊き方 おにぎり・赤だし</p> <p>第14回 乾物の戻し方 炒めビーフン</p> <p>第15回 香辛料のブレンドの仕方 自分カレー</p>
学習到達目標	西洋料理・日本料理・中国料理における調理の基本技術を目的としてスピーディーに実習が出来る準備・段取り事・能力を身につける。
授業の方法	・調理講義の後 調理実習・試食
成績評価の方法	実技試験50%・平常点50%
教科書・テキスト	・春夏秋冬 ふだんのおかず（パルネットパルン社） 足立敦子著 ・オリジナルレシピ、資料配布、その他適応資料配布
参考書	特に指定しない
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	
履修上の留意事項	・授業にふさわしい服装・衛生面での自己管理 ・授業中のスマホは指示に従う
オフィスアワー	・授業終了後対応
担当教員への連絡方法	教務課を通じて