

講義科目名称： 製菓理論各論 I (洋菓子)

授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
藪口 恭巨			
火4			
添付ファイル			

科目の概要	スポンジ生地、クッキー生地、シュー生地などの基礎的な理論を学ぶことにより失敗の原因を分析し、製菓基礎技術を学んでいきます。
授業の内容	<p>洋菓子の分類と製法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 洋菓子の分類について (I) オープンで焼き上げる菓子について 2) 洋菓子の分類について (II) デザート菓子、クリーム類、コンフィズリーについて 3) クリームについて バタークリーム、カスタードクリームなどについて 4) スポンジ、ロール生地について 共立て、別立て、オールインミックス法について 5) バターケーキについて 作り方と注意点について 6) シューシュー生地について 生地の作り方と応用について 7) ドーナッツについて 3種類のドーナッツについて 8) パイについて パイ生地の製造工程とその特徴について 9) タルト、タルトレットについて 敷きこみ生地の応用と使用方法について 10) クッキーについて のばし生地、絞り生地、アイスボックス生地について 11) チョコレートについて テンパリングと使用方法について 12) イースト物について イーストを使用した洋菓子について 13) プディング、ゼリーについて プディング、ゼリーの種類と作り方について 14) ババロワ、ムースについて ババロワとムースの違いについて 15) まとめ
学習到達目標	洋菓子を学ぶイントロダクションとして、製菓理論各論 I 洋菓子を学び、その後、基礎実習を学びます。製菓理論を学ぶことにより、より実習の理解が深まり技術習得の近道になります。また製菓衛生師試験の試験範囲になるのでしっかりと学修すること。
授業の方法	製菓衛生師全書を使用し解説を行う。
成績評価の方法	筆記試験 80% 平常点 10% ノート記録 10%
教科書・テキスト	製菓衛生師全書
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)	予習、復習と内容の整理、ノート記録、まとめを行う。
履修上の留意事項	製菓衛生師試験の範囲になるのでしっかりと履修すること。
オフィスアワー	火曜日、水曜日、金曜日の1時限~4時限
担当教員への連絡方法	2-303 研究室 y-yabuguchi@osaka-aoyama.ac.jp
その他	