

科目名: 調理実習 I

単位/授業時間/期間	1 単位/36 時間/前期	学科・学年	ホテル科 1 年、国際おもてなし科 1 年
講師名	榎澤明	講師の実務経験	国内ホテル、欧州ホテル・レストラン
授業の方法	演習	資格等	西洋料理専門調理師・調理技能士
ねらい・到達目標	洋食料理を中心に食の歴史、食品の安全、食材の知識、調理法など、実習を通して学び、それらの知識を活かし、レストランやカフェ等でお客様に詳細な説明ができ、お勧めできるようになる		
関連検定試験	なし		
使用テキスト (出版社名)	『改訂 3 版西洋料理料飲接客サービス』(日本ホテル・レストランサービス技能協会)		
評価方法	知識 50 点・・・ 学期末テスト 態度 20 点・・・ 学ぼうとする姿勢 出席 30 点・・・ 出席率 80%以上→10 点、85%以上→20 点、90%以上→30 点		
授業内容	回数	授業時間	授業内容
	第 1 回	3	授業の説明、評価方法について。調理作業に当てる心構え、調理器具の扱い方など ミックスサンドイッチ、マヨネーズの作り方/ 食文化の成り立ち
	第 2 回	3	鶏モモ肉のサラダ、パリ風ポタージュ/食の知識(野菜の分類、調理技法)
	第 3 回	3	スパゲティペペロンチーノ、人参のポタージュ/ 食の知識(肉・魚の分類)
	第 4 回	3	ソースベシャメル、マカロニグラタン/ メニューの役割・分類
	第 5 回	3	サーモンムニエル、タルタルソース/ 食材の知識(香辛料)
	第 6 回	3	ハンバーグステーキ/ 食材の知識(チーズの分類と種類)
	第 7 回	3	スペイン風オムレツ、トマトソース/スペイン料理
	第 8 回	3	シュニッツェル、ジャーマンポテト/ドイツ料理
	第 9 回	3	鶏モモ肉のロテイー、ジャガイモのグラタン/フランス料理
	第 10 回	3	きのこのリゾット、ポーチドエッグサラダ/イタリア料理
	第 11 回	3	ナポリタン、パンナコッタ/ヨーロッパのデザート
第 12 回	3	パエリア/期末試験	