

科目名		調理学実習Ⅲ	教員名	吉田和子	学科等	保健栄養	必修	履修年次	2
(科目番号)		(時間割参照)			曜日・時限等	時間割表参照		単位数	1
					授業形態	実験・実習	オフィスアワー	非常勤	
授業概要		調理学実習Ⅲは中国料理を主に学ぶ。食文化が生まれた風土(環境的要因)と料理の特徴を知りさまざまな食文化と料理手法への理解を深める。特殊材料、特殊調味料、調理操作の特殊性を学びながら、日本料理のまとめ、西洋料理のまとめを行う。中国料理は、前菜、湯菜、炒菜、炸菜、溜菜、煨菜、点心などの中から、代表的なものを選び、献立形式で実技指導を行う。調理技術を練磨するとともに供食環境を体験的に学び理解を深める。また、1年次で実習できなかった基本的な日本料理、西洋料理などについても、実習する。							
目的・目標		目的:調理学実習のまとめの授業である。1年次の復習をしながら、さらに調理技術の力をつけることを目的とする。 目標:毎回の実習で手際よく料理を完成させる力をつける。							
準備学習		毎回の授業の到達目標と学習内容を十分に理解しておくこと。							
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容						
	1	中国料理の概要	到達目標:中国料理の特徴や、調理手法について理解し、湯の取り方を習得する。 学習内容:中国料理の特徴全般を学習する。湯のとりかたを実習し学ぶ。						
	2	中国料理①	到達目標:湯を使用して、スープに仕上げる。炒飯、杏仁豆腐、乾炸鶏塊の作成。 学習内容:中華スープ、炒飯、乾炸鶏塊、杏仁豆腐の作り方を学ぶ。						
	3	中国料理②	到達目標:チャン黄瓜皮、腰果鶏丁、麻婆豆腐の手法を理解する。 学習内容:種々のあえ物、炒め物、煮込みの手法を学習する。						
	4	中国料理②	到達目標:エビチリ、肉団子のモチコメ蒸しの手法を理解する。 学習内容: 乾焼、蒸し物の手法を学習する。						
	5	日本料理①	到達目標:刺身の作り方を理解する。イカの花切りの手法を理解する。 学習内容:1年次の復習をする。魚の調理(刺身、イカの花切り)を学習する。						
	6	日本料理②	到達目標:てんぷらの作り方を理解する。炊き合わせを理解する。 学習内容:1年次の復習をする。魚の調理(てんぷら)、野菜の炊き合わせを学習する。						
	7	中国料理③	到達目標:炒め物、揚げ物の手法を理解する。 学習内容:牛肉のオイスター炒め、海老のふわふわあげを作成する。						
	8	中国料理④	到達目標:餃子の皮の作り方を会得し、ビーフンの戻し方を理解する。 学習内容:粉類の調理、ビーフンの調理手法を学習する。						
	9	中国料理⑤	到達目標:肉の軟化法、ふかひれスープの作り方を理解する。 学習内容:肉の柔らか煮、ふかひれの戻し方の手法を学習する。						
	10	中国料理⑦	到達目標:粽のつつみ方、破裂しない団子の手法を理解する。 学習内容:粽、ゴマ団子の作り方を学習する。						
	11	中国料理⑧	到達目標:麺のゆで方や、春巻の具、つつみ方を理解する。 学習内容:ジャージャー麺、春巻の作り方を学習する。						
	12	西洋料理①	到達目標:ラム肉、マトン、仔牛肉の料理法を理解する。 学習内容:ラム肉、マトン、仔牛肉の扱い、料理法を学ぶ。						
	13	西洋料理②	到達目標:バターケーキの手法、種々のクッキーの手法を理解する。 学習内容:バターケーキの手法、種々のクッキーの手法を学習する。						
	14	中国料理⑨	到達目標:中国料理の前菜の盛りつけ方、中国菓子の作り方を習得する 学習内容:種々の食材の盛り付けを学び、中国菓子の作り方を学ぶ。						
	15	まとめ	到達目標:全体の実習の要点を理解する。 学習内容:愛玉子の固まる原理を学習する。実習の復習をする。大掃除。						
成績評価の方法・基準		レポート100%(対面＋オンライン共通)							
教科書		プリントは配布します。							
参考図書		調理のためのベーシックデータ			松本仲子編		女子栄養大学出版部		
教員からのメッセージ		世界の料理、特に日本人に身近な中国料理について、本格的な料理を学び、今後の献立作成に反映できるようになっていただきたいと思います。オンライン授業に伴い授業計画に変更がある場合は、オンラインクラスで変更のシラバスを周知いたします。							