

22162 応用調理学実習 a、b Practice on Applied Cookery		2年次～ 前期 1単位	
担当者	宇佐美 元良	履修可能学科	F
		関連資格	
サブタイトル	美味しい日本料理		
授業内容 ・ ねらい	<p>忘れていた、日本料理の良さと、食べる相手に対しての、思いやりを考えた、料理の基本を伝える事。季節に合った素材を使い、無駄のない料理を作る。</p>		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 若竹煮、筍ご飯、赤だし（豆腐にみつば）、筍ソテー</li> <li>2. 鱈柚庵焼、鱈若布庵掛</li> <li>3. 海老新丈</li> <li>4. 加茂茄子、鯛めし、鯛潮汁、青梅甘露煮</li> <li>5. 鮎塩焼き、鮎ご飯、赤だし</li> <li>6. 尼鯛若狭焼き、冬瓜蟹庵掛、ミルク寒（抹茶、ココアホイップ添え）</li> <li>7. 冷やししゃぶ、太刀魚ポテト焼き</li> <li>8. 筑前煮、御飯、味噌汁</li> </ol> <p>以上を予定しているが、材料の調達状況によっては、内容を変更することがある。詳細は授業時に指示する。</p>		
教科書 参考書			
評価方法	出席状況、授業態度、実技テストにより総合的に評価します。		
事前準備学習 履修条件等	<p>師範台でのデモンストレーションの際、私語を禁ず。調理のポイントをしっかり把握して実習にあたる。遅刻はしない。身支度はきちんと整え、忘れ物をしない。身だしなみ、特に爪は切って清潔にする。</p>		