

■料理理論（西洋料理）〔全学科共通〕

担当／西洋料理講師

<授業概要>

本講では、フランス・イタリア料理を中心とした西洋料理の特徴をつかみ、歴史、厨房の組織と役割、調理器具、食材の知識、出し汁とソース、調理法などの基礎理論について体系的に学習します。

また、メニューの構成をしっかりと理解し、コース料理の成り立ちや分類、調理法などについて学習し、献立作成能力を身につけます。そして、食材の流通と価格を学ぶことによりレストランマネジメントを理解します。

◇ベネフィット（授業を通じて得られる成果）

1. 西洋料理の食材の知識と調理法の理解が深まり、調理技術の向上に役立ちます。
2. 西洋料理のメニュー構成が理解でき献立作成能力が高まります。
3. 食材の流通と原価を理解し、レストランマネジメント能力を身につけます。
4. テーブルサービスを学習し、調理師として、お客様のことを考えた「料理作り」と「ホスピタリティ」を身につけます。

◇学習評価方法：定期試験

◇使用テキスト／『西洋料理理論』，学校法人 大和学園，（P H P 研究所）

『調理師教科全書 8 調理実習』，教科書教科全書編集委員会，（（社）全国調理師養成施設協会）

◇参考文献／①『身につくフランス料理』，（学）大和学園京都調理師専門学校

②『身につくイタリア料理』，（学）大和学園京都調理師専門学校

授業計画

単元	所要時間数	授業タイトル	単元	所要時間数	授業タイトル
1	1	西洋料理の概論	15	2	ポタージュ
2	2	西洋料理の歴史	16	2	魚介料理①
3	1	西洋料理の調理器具	17	2	魚介料理②
4	2	西洋料理の食材知識①	18	2	肉料理①
5	2	西洋料理の食材知識②	19	2	肉料理②
6	1	調理法①	20	2	肉料理③
7	1	調理法②	21	2	野菜料理
8	1	調理法③	22	2	卵料理、米料理、パスタ料理
9	1	出し汁とソース①	23	1	サラダ、アントルメ（デザート）
10	1	出し汁とソース②	24	2	技術考査対策練習問題
11	1	出し汁とソース③	25	1	食材の流通 1
12	2	メニューの構成	26	1	食材の流通 2 青果物
13	1	味舞祭について	27	2	食材の流通 3 海産物
14	2	オードブル	28	3	イタリア料理概論