

食物科2年生 調理・調理理論

科目「調理」では日本料理の応用と西洋料理の基本について学び、科目「調理理論」では調理実験を実施し、調理科学や食品科学について学習します。授業を通して、調理師としての高い資質を身に付けます。

実習・実験の様子

◇調理理論:調理実験「小麦粉の種類とグルテン」

目標：①小麦粉の種類によってグルテン量が異なることを確認する。
②生地(ドウ)の性状は、小麦粉の種類・ねかせる時間・食塩の有無に影響されることを調べる。



薄力粉と強力粉でそれぞれ生地を作る。



粘弾性の違いを比較する。



抽出したグルテンの乾量を計測する。

◇調理:日本料理の応用・西洋料理の基本

日本料理実習例



秋の吹き寄せ オレンジ釜



前菜三種 (里芋松茸 栗渋皮煮 穴子の南蛮焼き)
菊花大根の煮物



白身魚の変わり揚げ 栗のいが揚げ

西洋料理実習例



若鶏のフリカッセ バターライス添え



ミネストローネズッパ



サーモンのマリネ 鶏肉の和風マスタード焼き 温野菜サラダ 二色ゼリー