

◎ ステップアップ・チャート



段階的に学ぶステップアップシステム
着実にステップアップを重ねていける
カリキュラムを学科ごとに整備しています。

講習・講義

実習

基礎技術

日本料理

すし実習

包丁の扱い方から食材の切り方やだし汁の引き方、調理器具の扱い方といった、日本料理をつくる上で欠かせない基本技術を身につける。

「五法」とも呼ばれる、焼く、煮る、揚げる、蒸す、切るといった調理法を巧みに組み合わせ、高度な技術を習得する。

会席料理の料理法と食材を知る

前期 [前半]

日本料理理論

- 季節ごとの野菜や魚介類の見極め
- だし汁・椀物(潮仕立、すっぽん仕立、味噌仕立など)
- 造り(平造り、そぎ造り、細造りなど)
- 焼物(塩焼き、幽庵焼き、田楽など)
- 煮物(炒め煮、あら煮、煮付けなど)
- 揚物(素揚げ、唐揚げ、天ぷらなど)
- 蒸し物(卵豆腐、茶碗蒸しなど)



日本料理にまつわる道具を学ぶ

前期 [後半]

日本食文化概論

- 会席料理の成り立ち
- 会席料理の料理名のつくり方
- 和包丁の基礎知識(選び方、手入れ、包丁の構造、包丁の材質、砥石の選び方など)
- 五節句・二十四節気について(グループワーク)
- 日本料理の調味料の歴史と特徴(種類、特徴、味の違いなど)
- 日本の食材流通の基礎知識



STEP 1 基本的な技術の実践

前期 [前半]



基礎技術の向上に取り組む。基礎技術である「桂剥き」を中心に「剥く」「切る」を理解し、スキルアップを目指す

STEP 2 さらにレベルアップした実習

前期 [後半]



魚の三枚おろしを徹底的に練習し、骨の構造を知り、包丁の入れ方をマスター。日本料理の基本五法*について指導を受ける

*「基本五法」 切る・焼く・煮る・蒸す・揚げる

STEP 1～2 目標



「椀・造り・焼物・煮物・揚物・蒸物」などの調理法に絞って、複数の料理をつくり再現させる



同じ食材を使ってさまざまな料理をつくる。特殊な魚の鱗を使い、特有の「骨切り」の技術を確実に習得

STEP 1～2 目標



握り寿司の歴史や基礎知識を学ぶ。ひたすら握り方を練習し、確実に習得を目指す



すしネタの切り方を習得。すし飯とのバランスや、さまざまなネタの切り方のバリエーションを学ぶ

STEP 3 応用力を身につける

後期 [前半]



定期的に評価を受け、自分の到達目標を設定し、そこに向けて繰り返し練習を行う。苦手な課題は個人指導で克服

STEP 1～2 目標



本格的な会席コースを再現。個々でスキルアップしてきた基礎技術をもとにチームで仕上げる



さまざまなすしについて学ぶ。握り寿司以外に巻き寿司、箱寿司、棒寿司など、その特長と技術を習得

STEP 1～2 目標

日本料理の歴史的背景を身につける

後期 [後半]

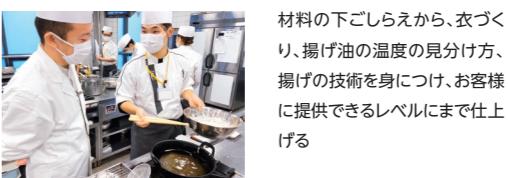
日本食文化概論

- 日本米の基礎知識(種類、特徴、味の違い)※外来講師
- 重鮨料理の基礎知識(重箱の盛り付け方、重箱に入る料理の約束事など)
- 八寸の基礎知識(八寸の意味合い、八寸の盛り付けの決まり事など)
- 和食器と盛り付けの初步(器の知識、器の特徴など)
- 老舗料亭の料理に触れる



STEP 4 より高い完成度を目指す

後期 [後半]



材料の下ごしらえから、衣づくり、揚げ油の温度の見分け方、揚げの技術を身につけ、お客様に提供できるレベルにまで仕上げる



1年間の集大成、「焼く」「煮る」「揚げる」など、学んだ技法をすべてが1つの器に集約されている松花堂弁当をマスター

STEP 3～4 目標



握り寿司について、所作やスピード、正確性を追究。最終的にはお客様に提供できるように実践する