

まずは基礎を徹底し、個々のスキルをアップ。
つみあげた技術をより高度な応用へとつなげる。

前期

STEP 1

包丁の使い方から
スタート!

包丁の研ぎ方から切り方、
基本的な調理法を学ぶ。
個人実習中心の授業で
「個々のスキル」の向上
を目指す。

個人実習

Check Point!

- 包丁の研ぎ方
- 野菜の切り方
- 桂むき
- 魚のおろし方
- 造り
- だし汁の基礎
- 挽物
- 試食 - 味覚評価

調理実習

Check Point!

- グループでの共同作業
(造り) (挽物)
- 試食 - 味覚評価

STEP 2

調理法を
自分のものに!

さらに基本技術の習得を
徹底。すべての調理法を
身につけたら、旬の食材
を基本とする構成へ進む。

Check Point!

- 焼物 (各種串の打ち方~焼き方)
- 魚のおろし方
- 食材の扱い方 (鮎/穴子/鰻)
- 酢の物
- 和え物

Check Point!

- グループでの共同作業
(焼物) (煮物) (揚物)
(蒸し物) (酢の物) (和え物)
(ご飯物)
- 試食 - 味覚評価

後期

STEP 3

後期になると
技術はより高度に!

前期までの基礎技術を
活かしつつ、食材の幅を
広げていく。会席料理や
弁当など、数種類の調理
法が盛り込まれたメニ
ューも登場。

Check Point!

- 食材の扱い方
(鰻/秋刀魚/鯛/
鮎/穴子/甲烏賊)

Check Point!

- グループでの共同作業
(点心弁当) (会席料理)
(鯛料理) (鰻料理)
- 試食 - 味覚評価

STEP 4

身につけた技術を
組み合わせる!

身につけた技術や知識を
組み合わせてオリジナル
の会席コースをつくりあげ、
1年間の学びの成果を確
かめる。

Check Point!

- 調理法の反復
(剥き物/野菜の切り方/
焼物/造り/桂むき)

Check Point!

- グループでの共同作業
(会席料理)
(松花堂弁当)
- オリジナル会席料理をつくる
(試作、仕込み、仕上げ、提供まで)
- 試食 - 味覚評価