

通信教育部 使用欄

受講番号シール  
貼り位置

※受講番号シールを貼り付けた場合、記入不要

※受講番号: 5002000.1

※氏名: 辻 調子

.....<折り位置>.....

提出日	年	月	日
-----	---	---	---

投函する日付を記入して下さい。

辻調理師専門学校 別科 通信教育  
 <日本料理技術講座>  
 第2回課題レポート

.....<折り位置>.....

受付日	確認日

通信教育部で記入します。

- ・レポートは、同封の封筒で通信教育部まで郵送して下さい。
- ・FAXでのレポート提出は受け付けませんので、必ず郵送して下さい。
- ・2ヶ所の受講番号シールを貼り忘れていないか確認して下さい。  
受講番号シールを紛失した場合は指定位置に受講番号・氏名を記入して下さい。
- ・返送までに通常で3週間、場合によってはそれ以上かかることもあります。
- ・夏休み・冬休みなど学校の休み期間中は、返送が遅れることをご了承下さい。
- ・提出期限は、レポート受け取り後1ヶ月が原則です。期限内に提出(郵送)するよう心がけて下さい。

受講番号シール  
貼り位置

※受講番号シールを貼り付けた場合、記入不要

※受講番号： \_\_\_\_\_

※氏 名： \_\_\_\_\_

【テーマ】 第9課～第18課（「煮る(2)」・「煮る(3)」・  
「揚げる(1)」・「揚げる(2)」・「蒸す」・「卵料理」・「酢の物(1)」・  
「酢の物(2)」・「和え物・浸し物」・「練り物・寄せ物・流し物」)

第9課～第18課で学んだ料理を1品作り、次の設問に答えて下さい。  
又、出来上りを写真に撮ってみましょう。

実習した料理名： 第10課（炊き合わせ（車海老黄味煮、長草含め煮、ふき青煮））

1. 使った材料と分量を書いて下さい。

（車海老黄味煮）車海老4尾、車海老の煮汁（だし汁400cc、酒50cc、みりん75cc、  
塩小さじ1/2、薄口醤油30cc）、葛粉適量、内臓卵3個、卵黄2個  
（長草含め煮）長草8cm、長草の煮汁（だし汁600cc、酒20cc、みりん20cc、  
砂糖大さじ1、塩小さじ1/2、薄口醤油15cc、削りかつお10g）  
（ふき青煮）ふき2本、ふきの煮汁（だし汁400cc、みりん15cc、塩小さじ1/2、薄口醤油5cc）  
※仕上げ用・木の芽12枚

2. 自分で作った作り方と手順を箇条書きにして下さい。（調理時間： 60 分間）

- ① 長草を切って米のとぎ汁で湯が通るまでゆかし、約30分、水にさらしてとぎ汁の臭みをとる。
- ② ふきを鍋に入る長さになり板ずりしてゆかし、水に落とし皮をむく。ふきの太さと長さを切り揃える。
- ③ ふきの煮汁を沸かし、ふきを入れてひと煮たちさせて火を止め、ふきはザルに上げてあおいで一気に冷ます。煮汁も冷まして、冷ましたふきをつけておく。
- ④ 塩と薄口醤油以外を合わせた長草の煮汁を沸かして①の長草を10分煮た後塩と薄口を加え10分煮る。
- ⑤ 車海老は頭と一緒に背わたを取り、尾を残して皮をむき、水で洗い、腹開き、水気をふいて葛粉をまぶす。
- ⑥ 車海老の煮汁を沸かし、弱火にして車海老の尾以外に卵液（内臓卵+卵黄）をからませ、煮汁で煮る。
- ⑦ 車海老黄味煮、長草含め煮、ふき青煮を器に盛り、車海老黄味煮の煮汁をかけて木の芽を盛る。

3. 料理を作った感想を書いて下さい。

我流で作る事は封印して何度もDVDを見ながらテキストに  
忠実に作る事を心掛けた。あくまでも「学習」を意識した。  
その甲斐があって料理の出来上がりは、想像仕上に味、色、風味に  
反映されるものを感じた。



4. テキスト通りに作れなかった部分（材料・器具・作り方など）を、自分でどのように工夫したかを  
書いて下さい。

・海老の黄味煮で使用する内臓卵が足りなかった（分量5個→3個）ので  
卵黄を分量3個→2個で使用した。  
・全体的に器の蓋の数が足りず、クッキングシートで代用した。

5. 作った料理を食べてみて、よくできたと思う点を箇条書きにして下さい。

（長草含め煮）煮崩れが、色も白く、柔らかく味もよく含んでいた。  
（ふきの青煮）ふきの色がきれいに仕上がり、味もよく含んでいた。  
（海老の黄味煮）黄身衣もきれいに絡み、海老の火の通り具合もよく美味しかった。

6. 技術的にうまくできなかった点を反省も含めながら箇条書きにして下さい。

（長草含め煮）長草を円柱にむく際、形がきれいにならなかった。  
（ふきの青煮）ふきの板切り後の湯かき具合が浅く、そのため仕上がり少し硬かった。  
（海老の黄味煮）海老の腹開きがバランスよく左右に開けなかった。

＜先生から＞		担当者	
		印	