

# 東京栄養食糧専門学校

開講課程	開講学科	開講年度	履修対象
栄養専門課程	健康スイーツ研究科(1年制)	2025年度	1年・前期
講義区分	授業科目名	担当教員	単位・時間数
専門分野	基礎製菓実習Ⅱ	山本 佳明	2単位・90時間

## ◆ 授業のテーマ及び到達目標

製菓食材の理解、基本技術、調理器具の扱いを学び、幅広い知識、調理技術の向上を目指す。

## ◆ 授業の概要

基本製菓食材、バター、卵、粉、砂糖を中心に基本基礎を学ぶ

## 回 【授業計画及び学習の内容】

- 第1回目: 道具の取り扱い(基本動作、基本絞り、基本パン生地など)
- 第2回目: バターの取り扱い シュガーバター法(パウンドケーキ、アイスボックスクッキーなど)
- 第3回目: メレンゲの基本 フランスメレンゲ、イタリアンメレンゲ、スイスメレンゲ(メレンゲ菓子、マカロンなど)
- 第4回目: 基本パン生地(バターロール、ソフトフランスなど)
- 第5回目: 卵の特性(パータジェノワーズ、ショートケーキ、ロールケーキなど)
- 第6回目: 基本パン生地 包餡について(アンパン、クリームパン、総菜パンなど)
- 第7回目: 生クリームの起泡性(シフォンケーキ、マフィン、クレープ、バニラアイスなど)
- 第8回目: 基本技術の確認 チーズの取り扱い 中間テスト、(スフレチーズなど)
- 第9回目: ゲル化剤の特性(ババロワ、ムース、ブランマンジェなど)
- 第10回目: 小麦粉のデンプン 糊化(シュークリーム、パティシエールなど)
- 第11回目: 小麦粉のたんぱく質構造 グルテン(タルト、アマンディーヌなど)
- 第12回目: 基本生地 サブレ生地(ガレットブルトンヌ、フロランタンなど)
- 第13回目: グルテンの粘弾性(パイ生地など)
- 第14回目: グルテン膜(イーストを使用した折り込み生地)
- 第15回目: 実技試験の確認  
実技試験(クリームの絞り)

## 【成績評価方法】

評価は実技試験、出席状況、授業態度等で総合評価します。

定期試験 (実技+口頭試験) 課題提出	80%	出席状況 授業態度等	20%
---------------------------	-----	---------------	-----

## 【授業の特徴 形式と教員紹介】

授業の特徴・形式: 実習を主とする。

教員紹介: 担当教員は、ホテルに勤務していた経験があり、製菓に関する実務経験に基づき製菓実習を展開している。

