

シルバーカレッジ 講義概要（シラバス）（総合芸術コース食文化専攻）

| | | | | | |
|--|----------------------|------|-----|----|-------|
| 項 目 | お菓子・料理 | 対象学年 | 1 年 | 場所 | 調理実習室 |
| テーマ | お菓子の基礎を学ぶ、簡単なエスニック料理 | | | | |
| 講 師 | 洋菓子・料理研究家 上田 悦子 | | | | |
| <p>講義内</p> <p>① デコレーションケーキ 一度作ってみたいデコレーションケーキに挑戦！フワフワのスポンジと綺麗な仕上げ方のコツを学びます。</p> <p>② エスニック料理 トルコやインド料理 以外と日本人の口に合います。 日常に取り入れ易い食材を使い、カバブ・揚げナン・トルコ風サラダを作ります。合わせて各々の国の食やスパイスについて学びます。</p> <p>③ シュークリーム 失敗しないシュークリームのコツは 学的事 材料の特性を知る事です。</p> <p>④ リンゴのタルトとフィナンシェ どちらも人気の焼き菓子です。タルト生地伸ばし方・焼き具合のコツ。フィナンシェの作り方のポイントを学びます。</p> | | | | | |
| <p>講師よりメッセージ</p> <p>本を見てもよく理解出来ない部分の多い作り方を実習で解り易くご説明します。</p> | | | | | |