

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	食文化	対象学年	3 年	場所	調理実習室
テーマ	調理実習を通して食文化を学ぶ				
講 師	瓢亭 代表取締役 高橋 英一				
<p>講義内</p> <p>① 調理実演</p> <p>京料理の実演を行う。材料説明・調理の手順・コツなどの実演を見て学ぶ。また、京都の食文化についても触れる。</p> <p>料理 4品程度</p> <p>② 調理実習</p> <p>班ごとに食材を配布し、料理4品を実際に作る。切る・煮る・焼く・揚げる・蒸すなど、調理の基本から実際の調理を通して学ぶ。</p> <p>盛り付け、試食を通して調理の加減や塩梅などを確認する。</p>					
<p>講師よりメッセージ</p> <p>様々な手順はあるものの、楽しく料理していただければと思います。</p>					