

目 次

「どんぶり調理モジュール」テキスト（１）初級程度	京都調理師専門学校	
「どんぶり調理モジュール」のカリキュラムについて	1
「どんぶり調理モジュール」のカリキュラム	2
どんぶりの定義と種類	6
食品の衛生について	7
一、一番出しの引き方	8
一、水菜と揚げの煮浸し	9
一、白御飯	10
一、厚揚げと小松菜の煮物	11
《煮る丼》		12
一、玉子丼	12
一、きつね丼	13
一、木の葉丼	14
一、牛丼	15
一、親子丼	16
一、豚丼	17
一、他人丼	18
一、すき焼き丼	19
一、牛蒡と蓮根のきんぴら	20
一、田舎味噌 豆腐 若布	21
一、胡瓜とじゃこ、若布の酢の物	22
一、赤だし汁 巻き湯葉 三つ葉	23

一、法蓮草と椎茸の浸し	24
一、三度豆の胡麻和え	25
一、吸物 かき玉	26
《試験課題》 煮る井 親子井	27
小鉢 法蓮草と椎茸の浸し	28
汁物 赤だし汁 巻き湯葉 三つ葉	29
実技試験1評価表	30
《揚げる井》	31
一、野菜のてんぷら	31
一、魚介類の天ぷら 海老 鱧 穴子 青唐 天つゆ	32
一、海老天井	33
一、かき揚げ井	34
一、から揚げ井	35
一、清し汁 焼きカニと水菜	36
一、水菜と海老のみぞれ和え	37
一、トンカツとじ井	38
一、菊菜としめじの浸し	39
一、潮汁 蛤吸い 三つ葉	40
一、味噌カツ井	41
一、ソースかつ井	42
一、田舎味噌 揚げ豆腐 葱	43
一、チキンカツとじ井	44
一、菊菜と椎茸の胡麻和え	45

一、赤だし汁 豆腐 三つ葉	46
一、海老天とし井	47
一、清し汁 巻き湯葉 三つ葉	48
一、畑菜芥子和え	49
《演習課題》 煮る井セット 揚げる井セット	50
《試験課題》 揚げる井 海老天井	51
小鉢 菊菜としめじの浸し	52 53
汁物 赤出し汁 豆腐 三つ葉	54
実技試験 2 評価表	55
《焼く井》	55
一、鰻井	56
一、肝吸い	57
一、鰻ざく	58
一、牛肉照り焼き井	59
一、牛ステーキ井	60
一、野菜サラダ	61
一、漬物	62
一、豚生姜焼き井	63
一、豚照り焼き井	64
一、蓮根胡麻和え	65
一、鶏照り焼き井	66
一、白和え	67
一、五目味噌汁	68

一、鯛の三枚おろし 切りだし	69
《生食丼》	69
一、鉄火丼	70
一、ばくだん丼 鮪 卵 オクラ 山芋 納豆 葱海苔	71
一、赤だし汁 乾燥麩 葱	72
一、海鮮丼 鮪 鯛 烏賊 サーモン 帆立 牡丹海老 いくら 海苔 山葵	73
一、散らし寿司丼	74
一、山掛け丼	75
一、潮汁 鯛 葱 生姜	76
《演習課題》 焼く丼セット 生殖丼セット	77
《試験課題》 生食丼 散らし寿司丼	78
小鉢 蓮根胡麻和え	79
汁物 清し汁 焼舞茸 水菜 柚子	80
実技試験3 評価表	
「どんぶり調理モジュール」テキスト (2) 中級程度 中村調理製菓専門学校	
「どんぶり調理モジュール」のプログラムについて	81
「どんぶり調理モジュール」のカリキュラム	82
1. どんぶりの概論	83
(1) 丼 (どんぶり) の定義	83
(2) 丼の分類	83
(3) どんぶりの歴史	84
2. 味噌汁の作り方	86

3. 炊飯	88
<<煮物系丼>>	89
一、牛丼	89
一、親子丼	90
<<焼き物系丼>>	91
一、豚肉の生姜焼き丼	91
一、鰻丼	92
一、ステーキ丼	94
<<揚げる丼>>	93
一、天ぷら丼	93
一、海老と玉ねぎのかき揚げ丼	95
<<生物系丼>>	
一、海鮮丼　鯖、鰹、鮪丼	96
一、海鮮チラシ丼	97
評価基準　煮物系丼　親子丼	98