

フードアナリスト検定教本2級 目次

第1章 アジアの食事情

- 第1節 中国料理
- 第2節 韓国料理
- 第3節 タイ料理

第2章 食空間コミュニケーション（中国語編）

- 第1節 中国語の基礎
- 第2節 中国語のレストランでの会話
- 第3節 メニュー・食材の中国語

第3章 アジアの食器

- 第1節 日本の食器
- 第2節 中国・その他の国の食器
- 第3節 陶器以外の食器
- 第4節 箸

第4章 漢方と薬膳

- 第1節 漢方とは
- 第2節 薬膳

第5章 調味料と香辛料

- 第1節 塩
- 第2節 砂糖
- 第3節 酢
- 第4節 醤油
- 第5節 味噌
- 第6節 香辛料

第6章 日本の伝統食文化

- 第1節 年中行事と縁起食
- 第2節 和菓子

第7章 日本の調理法・調理用語

- 第1節 調理方法
- 第2節 日本料理・調理用語集

第8章 日本各地の名産品

第1節 和牛

第2節 和豚

第3節 和鶏

第4節 野菜と魚介

第9章 中国茶・日本茶・紅茶

第1節 日本茶・中国茶・紅茶の違い

第2節 日本茶

第3節 中国茶

第4節 紅茶

第10章 日本とアジアの銘酒

第1節 日本酒

第2節 焼酎

第3節 中国のお酒

第11章 有名店の歴史と特徴

第1節 フレンチレストラン

第2節 日本料理店

第3節 中国レストラン

第12章 食空間での表現力

第1節 コミュニケーションの基礎

第2節 文章表現の基礎

第3節 取材の仕方

第4節 プレゼンテーション

第13章 マーケティングとレストラン経営

第1節 レストラン経営

第2節 レストラン・マーケティング

第14章 食空間の法律

第1節 飲食店の法律

第2節 飲食店の現場での法律

第3節 飲食店の経営面の法律