

2017年 24期 メニュープログラム（7月～12月）

＜初級フランス・イタリア料理クラス＞ 全6回

【土曜日 夜 ～Aクラス～】

7/22 8/19 9/23 10/21 11/18 12/2

【日曜日 昼 ～Bクラス～】

7/9 8/20 9/10 10/15 11/12 12/17

【火曜日 昼 ～Cクラス～】

7/11 8/22 9/12 10/17 11/14 12/5

◆時間：

昼クラス 11時～スタート
夜クラス 18時～スタート

◆下記メニューにワインと珈琲、
または紅茶が付きます。

料理3品の場合は食後のお飲みものと
共に干菓子をお出しいたします。

7月（スペイン料理・イタリア料理）

- ・スペイン代表料理、スープの作り方を知る
- ・乾麺ショートパスタの扱い方、塩の適量を知る
- ・ソフリットの作り方を知る
- ・ペペロンチーニの作り方を習得する
- ・鱈の背開きを学ぶ
- ・トマトソースの作り方を知る

濃縮トマトのガスパッチョ / 鶏胸肉とソフリットのペンネペペロチーニ
（乾麺：ショート） / 真鯛の香草パン粉焼き

8月（フランス料理）

- ・冷製スープの作り方の基本をマスターする
- ・フランス南部「セート」の代表料理を知り、自宅でも作りやすい一品をマスターする
- ・サフランライス炊き方を知る
- ・クランブルの基本を学ぶ

ヴィシソワーズ・シェリーの香り / イカの煮込み魚介の南仏風・サフランライス添え/
フロマージュブラン風ブルーベリーソース、クランブルと共に

9月（イタリア料理）

- ・ブルスケッタの基本をマスターする
- ・乾麺ロングパスタの扱い方を復習する
- ・伝統的なイタリアの煮込み料理を知る

トマトとモツァレラのブルスケッタ、きのこの酸味を効かせたブルスケッタ/
いんげんとじゃがいものジェノベーゼソース（乾麺：ロング） / 若鶏の煮込み猟師風

10月（フランス料理・イタリア料理）

- ・リゾットの基本をマスターする
- ・パイ生地への扱いに慣れる
- ・簡単焼き菓子を習得する

パルミジャーノレッジャーノのリゾット / サーモンのパイ包み、ディルの香りで /
ラングドシャ

11月（フランス料理）

- ・ポーチドエッグをマスターする
- ・マヨネーズを復習する
- ・ボリュームある肉料理に挑戦する
- ・卵の蒸し焼き料理を知る
- ・皿盛りデザートに挑戦する

ポーチドエッグ トマトの野菜煮込み添え / 豚ロースのプルーン赤ワインソース /
オレンジ風味のプリン、皿盛りデザートとして

12月（フランス料理・イタリア料理）

- ・作り置きできるお惣菜をマスターする
- ・手打ちパスタを学ぶ
- ・ソフリットの扱いを復習する
- ・煮込み料理の基本を知る

キャロットラペオレンジ風味 / フェットチーネのパパリーナ（手打麺：ロング） /
牛もも肉とポテトのトマト煮

■ 天候、仕入れによって内容が変更することがございます。