

2018年 25期 メニュープログラム（1月～6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～】

1/27 2/24 3/24 4/21 5/19 6/16

【日曜日 昼 ～Bクラス～】

1/21 2/18 3/18 4/15 5/13 6/17

【火曜日 昼 ～Cクラス～】

1/23 2/13 3/13 4/17 5/15 6/12

◆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。

1月 (フランス料理)

- ・(新規の方： 包丁の扱い方、器具の扱い方を知る ・教室の流れ、キッチンを使い方に慣れる)
- ・野菜のポターージュの作り方を知る ・豚肉の焼き方を知る ・簡単焼き菓子を作る

かぼちゃのポターージュ / 豚肉のシャルキュティエール風マスタードを効かせて /
定番フィナンシェ

2月 (イタリア料理)

- ・乾麺の茹で方の基礎を知る ・卵の特性を知る
- ・魚介類の下処理の仕方を覚える ・ポワレの基礎を知る ・果物の切り方を覚える

スパゲッティカルボナーラ(乾麺) / 真鯛のアクアパッツァ、手作りドライマトと共に /
マチェドニア・マルサラ酒の香りで

3月 (フランス料理)

- ・ニースの代表的サラダを作る ・フランスの伝統的鶏料理を学ぶ
- ・焼き菓子における生地作りの基本を知る

ニース風サラダ / 若鶏のフリカッセ、バターライス添え / レモン風味のマドレーヌ

4月 (イタリア料理)

- ・パプリカのマリネの作り方を知る ・本格極上ミートソースの作り方を知る
- ・ゼラチンの扱い方を知る ・手打ちパスタ(フェットチーネ)に挑戦する

パプリカのペペロナータ / サルサ・ディ・ポロネーゼ(手打ちパスタ)
/ オレンジ風味のパンナコッタ

5月 (フランス料理)

- ・フランスの代表的家庭料理をマスターする ・ポワレの調理法についてポイントを学ぶ
- ・タブナードソースの作り方を知る ・メレンゲの立て方を習得する

ラタトゥイユ クスクス添え / 鱈のポワレ、ソースタブナード、野菜のバイエルディ添え
/ りんごのコンポートメレンゲ仕立て、クランブルと共に

6月 (フランス料理・イタリア料理)

- ・作りおき可能な定番おもてなしメニューを獲得する ・ジュリエヌ(千切り)をマスターする
- ・揚げ物のコツを知る ・ソテーの基本をマスターする

胡桃と生クリーム入りバーニャカウダ、季節の野菜を添えて / 鱈のエスカベッシュ
/ 鶏もも肉ハーブソテー、ルッコラとレモン添え

■ 天候、仕入れによって内容が変更することがございます。