

2018年 26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

【①日曜日 昼クラス】

7/22 8/19 9/9 10/28 11/11 12/9

【②火曜日 昼クラス】

7/24 8/21 9/18 10/16 11/13 12/11

◆時間：
昼クラス 11時～スタート

◆下記メニューにワインと珈琲、
または紅茶がつきます。

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、スープの作り方を学ぶ
- ・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学ぶ
- ・ペペロンチーニの作り方を習得する
- ・鰯の背開きを学ぶ
- ・トマトソースの作り方を学ぶ

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ンチーニ
（乾麺：ショート） / 真鰯の香草パン粉焼きトマト風味

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
- ・サフランライスの炊き方を学ぶ
- ・クランブルの基本を学ぶ
- ・フランス南部「セート」の代表料理を知り、自宅で作りやすい一品をマスターする

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/
フロマーシ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トマト煮込み料理を知る

トマトとモッツァレラのブルスケッタ、きのこヴィネガー風味のブルスケッタ/
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
- ・簡単赤ワインソースの作り方を学ぶ
- ・皿盛りデザートのドレッセに挑戦する

ポーチドエッグ トマトの野菜煮込み添え / 豚ロースのブ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。