

2018年 25期 メニュープログラム（1月～5月）

<中級フランス料理クラス>

【①土曜日 昼クラス】
1/13 2/10 3/10 4/7 5/12
【②土曜日 夜クラス】
1/13 2/10 3/10 4/7 5/12
【③日曜日 昼クラス】
1/14 2/4 3/4 4/8 5/6
【④火曜日 昼クラス】
1/9 2/6 3/6 4/3 5/1
【⑤水曜日 昼クラス】
1/10 2/7 3/14 4/4 5/2

◆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、または紅茶がつきます。

料理3品の場合は食後のお飲物と共に、干菓子をお出しいたします。

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます

1月

- ・ヘルシーペーストの作り方を知る ・鶏もも肉の扱いを習得し、安定した煮込み料理をマスターする。
- ・フライパン一つでできる簡単パンケーキの作り方を学ぶ

フムスとサラダクリュディテ/ プレ・オ・コニャック、モリーユ茸を添えて / 焼きバナナとカラメルソースのダッチベイビー（パンケーキ）

2月

- ・ジュリエンをマスターする ・魚柵の切り分けを習得する ・豚肩ロース肉のプレゼをマスターする ・パイ生地への扱いに慣れる

キャロットラペ・トロピカルマンゴーソース/ 鱈のカルパッチョ柚子胡椒風味 / 豚肩ロースのプレゼ・パイ包み焼き、ポルト酒ソース /

3月

- ・フランクフルトの調理法を学ぶ ・シュドコキヤージュのとり方を習得する ・フルターニユ地方「北のブイヤベース」の調理法を知る。
- ・ベースとなる「ピーチ・メルバ」について学ぶ ・シュクレ・フィレの餡細工に挑戦する

玉ねぎのフラン・ホタテのソースで / 鯛のコトリヤード  
フレッシュイチゴのメルバ

4月

- ・卵黄の凝固について学ぶ ・ホタルイカの下処理をマスターする ・豆の取扱に慣れる。・ラングドックの郷土料理を習得する。

卵のミィキュイ、イクラと共に / ホタルイカと菜の花のオイル煮 / 鶏・豚ばらと白いんげん豆のカスレ風

5月

- ・バスケット料理代表的なピペラードを知る ・緑色ポタージュの復習をする ・グリーンピースの取扱をマスターする。
- ・うさぎの背肉料理に挑戦する。

ピペラード卵のココット / ポタージュ・サンジェルマン / ラパンの背肉のロティ、ローズマリー風味