

2017年 24期 メニュープログラム(7月~11月)

<中級イタリア料理クラス>

【①土曜日 昼クラス】

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

【②日曜日 昼クラス】

7/23 8/27 9/24 10/22 11/19

【③火曜日 昼クラス】

7/25 8/29 9/26 10/24 11/21

◆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物と共に、干菓子をお出しいたします。

7月

- ・ピエモンテ州定番ソースを習得する
- ・イカスミ料理全般を学び応用にかかす
- ・帆立の火入れをマスターする

鶏胸肉のトンナートソース、カラフル野菜と共に / イカスミと炙りイカのフェデリーニ(乾麺: ロング) / 帆立のムニエル、イタリアンハーブソース

8月

- ・ペルー料理セビーチェを学ぶ
- ・定番タリアータをマスターする
- ・お米をつかったドルチェの作り方を習得する

水ダコとセロリのセビーチェ風 / 上州牛肉の定番タリアータ、ルッコラとパルミジャーノでココナッツミルクリゾット、マンゴーとパイナップルのマCHEDONIAと(リゾット)

9月

- ・イタリア定番薄付き衣の作り方を学ぶ
- ・「スコッター」のアレンジ料理を増やす
- ・ラグー料理をマスターする。
- ・野菜のラザニア生地作りを学ぶ。

ズッキーニとナスのフリットミスト / 鮪のたたきスコッター、にんにくを効かせて / 鴨肉のラグーほうれん草のラザニア(手打ち)

10月

- ・生地を使わないヘルシーピザアレンジを学ぶ
- ・フメディペッシェのとり方を習得する
- ・サルディーニャの料理や菓子を学ぶ
- ・世界最古の揚げ菓子を作る

鶏とバジルのマッシュルームピッツァ / ムール貝とアサリ、鯛のポワレとトマト風味のフレーグラ(乾麺: ショート) / はちみつのセアダス

11月

- ・保存の効く冬野菜たっぷりサラダをマスターする
- ・定番卵料理を習得する。
- ・渡り蟹のアメリカヌソースに挑戦する
- ・デュラムセモリナ粉いりのタリオリーニを作る

リンフォルツォサラダナポリ風 / かぼちゃときのこのフリッタータ / 渡り蟹のソースタリオリーニ(手打ち)

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます