

2018年 25期 メニュープログラム（1月～5月）

<中級イタリア料理クラス>

【①土曜日 昼クラス】

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

【②日曜日 昼クラス】

1/28 2/25 3/25 4/22 5/20

【③火曜日 昼クラス】

1/30 2/27 3/27 4/24 5/22

◆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。

1月

- ・千切りを復習する。
- ・殻付きホタテの取り方を習得する
- ・肉のミンチからスタートし、ラグーの復習をする

プロシュートとジャガイモのインサラータ/ 殻付きホタテの香草パン粉焼き
鶉と栗のラグーパッパルデッレと共に（手打ち）

2月

- ・簡単グリルのポイントを知る
- ・栗粉を使ったニョッキのアレンジをマスターする
- ・カルトッチョ（紙包み焼き）のコツを知る

茄子の網焼きホワイトバルサミコ風味で / 栗粉のニョッキ、ポルチーニソース（手打ち）/
鱸とアサリのカルトッチョ

3月

- ・イタリア版ポテトサラダを学ぶ
- ・乾麺の復習をする
- ・フリウリ地方の料理（ハンガリー料理の影響）を勉強する
- ・ポレンタの扱いに慣れる

インサラータ・ルッサ/ バルサミコ酢とマスカルポーネのリングイーネ（乾麺）/
牛肉のグーラッシュ、ポレンタ添え

4月

- ・アスパラガスの下処理を復習する
- ・目玉焼きを復習する
- ・手打ちマカロニを作る
- ・魚介のラグーを復習する
- ・ボン菓子をを使ったトルタの作り方を知る

アスパラガスのミラノ風/ タコのラグー手作りマッケローニ（手打ち）/
チョコレートのサクサクトルタ

5月

- ・ラルドの扱いに慣れる
- ・旬の食材（稚鮎）に触れる
- ・グリーン綺麗なソースの作り方を知る
- ・仔羊のロースの扱いを知る
- ・じゃがいも巻の焼き方を知る

ラルドとくるみのブルスケッタ / 稚鮎の米粉のフリット、クレソンのソースで /
仔羊のロースじゃがいも巻き、春野菜の軽いトマトソースで

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます