

2018年 26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】

7/21 8/25 9/22 10/20 11/24

【②日曜日 昼クラス】

7/29 8/26 9/23 10/21 11/25

【③火曜日 昼クラス】

7/31 8/28 9/25 10/23 11/20

◆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

- ・バーニャカウダソースを復習する
- ・セモリナ粉を使ったニョケッティの扱いを知る
- ・塩釜焼きを習得する

鱈の瞬間燻製カルパッチョ風 / マロレドゥス、枝豆とトマトのソースで
(ニョケッティ：手打ち) / 鯛のアルサーレ、ハーブの香り

8月

- ・バーニャカウダソースを復習する
- ・冷製パスタ作りをマスターする
- ・ローマの代表料理を習得する

つぶ貝と夏野菜のサラダ、バーニャカウダソースで/フルーツマトとブッラータの
冷製カッペリーニ(乾麺) / 仔牛のローマ風サルティンボッカ

9月

- ・キッチンエイドで手打ちのショートパスタを作る
- ・香草パン粉の作り方をマスターする
- ・簡単焼き菓子を学ぶ

クアトロフロマッジのフジッリ(手打ち) / サーモンの香草パン粉焼き /
ココナッツの一口焼き菓子

10月

- ・フィレンツェの代表料理オニオングラタンスープの基礎を知る
- ・塩レモン作りを学ぶ
- ・鶏肉のポワレを復習する
- ・簡単なトルタを学ぶ

乾燥ポルチーニと玉ねぎのカラバッチャ / 若鶏のインパデッラ、塩レモンのソースで/
リコッタチーズとショコラータのクランブルトルタ

11月

- ・ヴェネツィア郷土料理を学ぶ
- ・リゾットの作り方を復習する
- ・イノシシ肉の扱い方を学び、ラグーの作り方を復習する。

バックラマンテカート / 十三穀米のきのこクリームリゾット / イノシシと栗の赤ワイン煮、
洋梨のコンポートを添えて

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます