

2019年 28期 メニュープログラム（※6月～12月）

<イタリア料理マスタークラス>

【①土曜日 昼クラス】

6/29 7/20 8/24 10/26 12/14

【②日曜日 昼クラス】

6/23 7/28 8/25 9/22 12/15

【③火曜日 昼クラス】

6/25 7/30 8/27 10/1 12/17

◆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。

第1回目

- ・練り込みパスタに挑戦する
- ・イタリア家庭料理の肉団子をマスターする
- ・簡単ティラミスを応用に発展させる

いか墨の練り込みパスタにんにく風味（手打ち） / ほろほろ鶏のポルペッティーニ  
トマトソースで / ラズベリーのティラミス

第2回目

- ・鱈の手開きの復習をする
- ・ヴェネト州郷土料理を知る
- ・冷製パスタのコツを知る
- ・家庭で実践できるメニューアイテムを増やす

鱈と玉ねぎの酢漬け / うにと茄子の冷製カッペリーニ（乾麺） /  
牛肉のグリーンペッパーソース

第3回目

- ・カルチェ切りの復習をする
- ・アンティパストのアイテムを増やす
- ・手長海老の扱いに慣れる

ホタテのカルパッチョ、グレープフルーツの香りで / 夏野菜とパスタオムレツ（乾麺） /  
手長海老のハーブ焼き

第4回目

- ・イカの下処理を復習する
- ・応用編ニョッキに挑戦する
- ・家庭料理にもおもてなしにもむく一品を習得する

小ヤリイカのハーブ炒め / さつまいもの焼きニョッキ、ゴルゴンゾーラ風味（手打ち） /  
ローマ風仔羊のカツレツ

第5回目

- ・デュラムセモリナ粉を使ったパスタに挑戦する。ストラッチ（ポロ布）の形の作り方を知る
- ・豚の煮込み料理を習得する
- ・簡単にできるおやつをマスターする

海老とズッキーニのセモリナ粉入りストラッチ（手打ち） / 豚肩肉の煮込み、  
セージクリームソース / かぼちゃの揚げドーナツ

■ 天候、仕入れによって内容が変更することがございます

■ ※28期は6月末から12月の間で5回のレッスン開催となります。