

2020年 29期 メニュープログラム（1月～6月）

<イタリア料理マスタークラス>

【①土曜日 昼クラス】

1/25 2/22 3/21 4/18 6/6

【②日曜日 昼クラス】

1/26 2/23 3/22 4/26 6/7

【③火曜日 昼クラス】

1/28 2/25 3/24 4/28 6/2

◆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

- ・定番豆のスープの作り方を知る
- ・珍しい乾麺の扱いに慣れる
- ・カプリ島の名物菓子をマスターする

うすら豆とちりめんキャベツのズップ / 魚介のカネロニほうれん草のソースとあわせて
(乾麺) / トルタカプレーゼ

第2回目

- ・変わりニョッキにトライする
- ・燻製方法を習得する
- ・身近な食材をおしゃれに表現する
- ・2月のカーニバル菓子を作る

シャドーキーンのニョッキ、燻製じゃがいものソース /
寒ブリとトマト、玉ねぎのロースト / フラッペ (手打ち)

第3回目

- ・あさりとイカの火通りを学ぶ
- ・クスクスの新しい調理法を知る
- ・ピッツァ生地を学ぶ
- ・鶏むね肉のポワレの仕方を復習する

あさりとイカのコンビネーション、パセリのクスクスと共に /
岩のりと干しエビのゼッポリーネ (手捏ね) /
ホロホロ鳥のパンチェッタクリームソース、リーキを添えて

第4回目

- ・定番パテを学ぶ
- ・季節感あふれるパスタをマスターする
- ・乾麺の茹で方を復習する
- ・柑橘類の使い方を知る

白レバーのパテ / ホタルイカの辛味トマトソース フェデリーニ (乾麺) /
メカジキのレモンクリームソース

第5回目

- ・フルーツと魚介の合わせ方を知る
- ・カルボナーラを復習する
- ・骨付き肉のオープン料理を習得する

ホタテのカルパッチョいちごソース / 春野菜のカルボナーラ、タリアテッレ (手打ち) /
骨付き仔牛のアルフォルノ マルサラ酒ソース、初夏の山菜と共に

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます