

2021年 31期 メニュープログラム（1月～5月）

<イタリア料理マスタークラス>

【①土曜日 昼クラス】
1/23 2/27 3/27 4/24 5/22
【②日曜日 昼クラス】
1/24 2/28 3/21 4/25 5/23
【③火曜日 昼クラス】
1/26 2/16 3/23 4/27 5/25

◆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

- ・ 麺について勉強する ・ クリーム系スープの作り方を復習する ・ ソフリットを復習する ・ パスタの流れを習得する
- ・ 地方に特化したソースを学ぶ

マッシュルームと麺を使った豆乳のズッパ/イベリコ豚カルビ肉を使ったりガトーニ・セージ風味（乾麺）/ 鱈のヴァポーレマントヴァソース

第2回目

- ・ ホワイトソースを復習する ・ トスカーナの郷土パスタに挑戦する ・ グアンチャーレという食材を扱う
- ・ 作りやすい煮込み料理を知る

蟹爪のクリームコロッケ/ ピッチ・グアンチャーレアマトリチャーナ（手打ち）/
もち豚肩肉のりんご煮込みパイを添えて

第3回目

- ・ カブの扱いに慣れる ・ ホワイトソースを復習する ・ ボロネーゼソースを復習する ・ マントヴァのアーモンドを使った郷土菓子を知る

カブとホタテのカルパッチョ / ナスと牛肉ボロネーゼソースのラザニア（手打ち）/
アーモンドのスプリソローナ

第4回目

- ・ 簡単燻製法を学ぶ ・ 基本手打ちパスタの復習をする ・ 鴨のボワレを習得する ・ セミフレッドの作り方を知る

燻製サーモンとディルのクリームタリアテッレ（手打ち）/鴨のハーブ焼き、パタティーネと共に/
デーツとドライナッツのセミフレッド、フレッシュいちごソースで

第5回目

- ・ リゾットの応用を知る ・ アスパラガスの扱いを復習する ・ 目玉焼きを完璧にする ・ レモンカードの作り方を知る

うにのピッコロ焼きチーズリゾット/ アスパラガスのミラノ風/
ほろほろ鶏のむね肉インパデッラ、レモンカードを添えて

■ 天候、仕入れによって内容が変更することがございます