

2021年 32期 メニュープログラム（6月～11月）

<イタリア料理マスタークラス>

【土曜日 昼クラス】

①6/26 ②7/24 ③9/11 ④10/23 ⑤11/20

【日曜日 昼クラス】

①6/27 ②7/25 ③9/12 ④10/24 ⑤11/21

【火曜日 昼クラス】

①6/29 ②7/27 ③9/14 ④10/26 ⑤11/30

【水曜日 昼クラス 10:30～※】

①6/30 ②7/28 ③9/15 ④10/27 ⑤12/1

◆時間：

昼クラス 11時～スタート

※水曜日昼クラスのみ 10時30分～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

- ・ケールの効能について知る
- ・手打ちショートパスタをキッチンエイドで作る
- ・基本ソースを復習する
- ・マヨネーズの応用を学ぶ

ポッコンチーニとグリーンケール冷製ズッパ/手打ちリガトーニアラビアータソース（手打ち）
カジキマグロのオリーブにんにくグリエ、フルーツマトのバルサモビアンコマリネ

第2回目

- ・麴の料理への取り込みについて学ぶ
- ・盛り付けの際の色彩について考える
- ・カツレツのテクニックを習得する
- ・平打ち麴を復習する
- ・季節の簡単冷菓を学ぶ

帆立の塩麴パンナコッタ、ピーツソース/骨付き仔牛肉のカツレツ、セージバターの
タリアテッレを添えて（手打ち）/桃のヨーグルトムース3層仕立て

第3回目

- ・肉団子料理の応用を学ぶ
- ・イカスミ料理について復習する
- ・ベッカフィーコの応用を習得する

鴨のポルペッティーネ、蕎麦の実のズッパ仕立て /イカスミのフェデリーニ（乾麺）/
秋刀魚のベッカフィーコ香草オープン焼き

第4回目

- ・カシューナッツソースを定番化する
- ・基本ペスカトーレを学ぶ
- ・手長海老の扱いを知る
- ・抹茶とホワイトチョコの相性を知る

豚フィレのカシューナッツソース、メープルの香り/手長海老とムール貝のペスカトーレ、
リングイーネ（乾麺）/抹茶テリーヌホワイトチョコレート仕立て

第5回目

- ・炙り料理の引き出しを増やす
- ・ポルチーニの取り扱いについて知る
- ・米の種類によるリゾットの作り方の違いを学ぶ
- ・季節の煮込み料理を学ぶ

炙り鯖と焼きなす、シェリー酢のジェラティーナ/ポルチーニと森のきのこのリゾット
（イタリア米式）/豚ばら肉ときのこの蓮の葉インボルティーニ

■ 天候、仕入れによって内容が変更することがございます