

2021年 32期 メニュープログラム（6月～11月）

<スタンダードクラス> 全5回

【日曜日 昼クラス】

①6/13 ②7/11 ③9/5 ④10/10 ⑤11/14

【火曜日 昼クラス】

①6/15 ②7/13 ③9/7 ④10/12 ⑤11/16

◆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み物と共に
干菓子をお出しいたします。

第1回目（スペイン料理・イタリア料理）

- ・スペイン代表料理、スープの作り方を学ぶ ・手打ちパスタを学ぶ ・ソフリットの作り方を学ぶ
- ・鱈の背開きを学ぶ ・トマトソースの作り方を学ぶ

濃縮トマトのガスパッチョ / フェットチーネのパパリーナ（手打麺：ロング）/
真鱈の香草パン粉焼きトマト風味

第2回目（フランス料理）

- ・冷製スープの作り方の基本をマスターする ・サフランライス炊き方を知る ・クランブルの基本を学ぶ
- ・フランス南部「セート」の代表料理を知り、自宅で作しやすい一品をマスターする

ヴィシソワーズ、シェリーの香り / イカの煮込み魚介の南仏風、サフランライス添え/
フロマーージュブラン風ブルーベリーソース、クランブルと共に

第3回目（イタリア料理）

- ・ブルスケッタの基本をマスターする ・乾麺ロングパスタの扱い方を復習する ・伝統的なイタリアのトマト煮込み料理を知る

トマトとモッツァレラのブルスケッタ、きのこヴィネガー風味のブルスケッタ/
じゃがいもといんげんのジェノベーゼソース（乾麺：ロング） / 若鶏の煮込み猟師風

第4回目（フランス料理・イタリア料理）

- ・フランス代表惣菜をマスターする ・リゾットの基本をマスターする ・パイ生地の扱いに慣れる

キャロットラペオレンジ風味/パルミジャーノレッジャーノのリゾット /
サーモンのパイ包み、ディルの香りで

第5回目（フランス料理）

- ・ポーチドエッグをマスターする ・マヨネーズを復習する ・簡単赤ワインソースの作り方を学ぶ
- ・基本のプリン作り方を学ぶ

ポーチドエッグ トマトの野菜煮込み添え / 豚ロースのプルーン赤ワインソース /
オレンジのプリン