

2023年 35期 メニュープログラム (1月~5月)

<フランス料理マスタークラス> 全5回

【土曜クラス】

① 1/7 ②2/4 ③3/4 ④4/1 ⑤5/13

【日曜クラス】

① 1/8 ②2/5 ③3/5 ④4/2 ⑤5/14

【火曜クラス】

① 1/10 ②2/7 ③3/7 ④4/4 ⑤5/9

【水曜クラス】

① 1/11 ②2/8 ③3/8 ④4/5 ⑤5/10

◆時 間：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

・ネットライスペーパーの使い方を知る ・ポターージュの作り方を復習する ・フランス代表鶏料理をマスターする

海老のネットライスペーパーフリット / 紫サツマイモのポターージュサワークリーム仕立て/
コルドンブルー

第2回

・卵白の泡立てとスフレの関係を学ぶ ・クレピンヌの扱いに慣れる ・クラシックなソースマトを習得する
・クランブルの応用篇にトライする

蟹とホタテのクリーミースフレ / ほろほろ鶏のクレピンヌ、ソースマトで /
くるみのクランブルチーズケーキ

第3回

・簡単アミューズを知る ・ラパンの取り扱いについて学ぶ ・独特な背肉調理を知る ・簡単にできるデザートを習得する

サーモンといくらのマリネ、プリニ添え/ ラパン背肉のロティ、ハーブの香りを効かせて/
バナナのムース、いちごとフランボワーズソース

第4回

・ケーキサレのバージョンを広げる ・たまごの凝固・火入れについて復習する ・5枚おろしの捌き方を確認する(デモのみ)
・貝ひもを使った濃厚なソース作りを学ぶ ・ホタテの火通しを確認する

セミドライトマトと小松菜のケーキサレ / ロワイヤル、春キャベツとカレイの餡で /
ホタテのポワレ、グリーンソースコキヤージュ

第5回

・代表ドレッシングの作り方を学ぶ ・仔鴨のもも肉の扱いを知る ・メレンゲ菓子を習得する
・カラメルソースの焦がし方について復習する ・アングレースソース(カスタードソース)について勉強する

クラシックシーザーサラダ / カネットもも肉のラグー、カシスソース /
ウッフ・ア・ラ・ネージュ、キャラメルクリームとソースアングレース

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます