

2022年 33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>

【土曜クラス】

①1/22 ②2/26 ③3/26 ④4/23 ⑤5/21

【日曜クラス】

①1/23 ②2/20 ③3/27 ④4/24 ⑤5/22

【火曜クラス】

①1/25 ②2/15 ③3/22 ④4/26 ⑤5/24

【水曜クラス 10:30~※】

①1/19 ②2/16 ③3/23 ④4/27 ⑤5/25

◆時 間：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

- ・食材の相性をサラダから探る ・豆を使った冬場のスープを学ぶ ・ショートパスタのバリエーションを知る
- ・冬場ならではの猪料理を楽しむ

ルッコラとりんご、ゴルゴンゾーラのインサラータ / 赤レンズ豆と野菜のズッパオリエンタル風 /
パゲッリのイノシシ赤ワイン煮込み(ショート乾麺)

第2回

- ・イタリア定番家庭料理を習得する ・低カロリー高タンパク質のターキーについて知る ・デュラムセモリナ粉を使った
- ・手打ちパスタのコツを学ぶ ・キッチンエイドの扱いに慣れる ・サルサディボモドーロを復習する

釜揚げしらすとブロッコリーのガーリックオイル / ターキー胸肉のコブサラダ、
ハーブドレッシング / デュラムセモリナ粉のブカティーニ、ごろっと蛸のトマトソースで(手打ち)

第3回

- ・季節の食材に触れる ・ペペロンチーニを習得する ・ポットルガ(イタリアのからすみ)について知る ・パスタフロラを学ぶ
- ・リコッタチーズの作り方を学ぶ

鯛の桜葉マリネヴァポーレ仕立て / フェデリーニのアサリとふきのペペロンチーニ、
ポットルガ添え(ロング乾麺) / 松の実とくるみのリコッタチーズタルト

第4回

- ・春が旬のタイラ貝について学ぶ ・グリーンピースの色を生かしたピュレの作り方を学ぶ ・マルサラ酒を調理に生かす

平貝のカルパッチョ、シークワサー風味 / グリーンピースとパンチェッタのサラダ /
もち豚のマルサラ酒煮込み、玄米リゾット添え(リゾット)

第5回

- ・簡単な揚げ物料理を知る ・手打ちのアレンジレシピを知る ・ズッパイングレーゼの卵の湯煎による加熱状態を学ぶ

海老のズッキーニはさみ揚げ / カジキマグロのターメリックオープンラビオリ(手打ち) /
いちごのズッパイングレーゼ

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます