

2022年 34期 メニュープログラム (6月~12月)

<イタリア料理マスタークラス> 全4回

【土曜クラス】

① 6/25 ②7/30 ③9/10 ④12/10

【日曜クラス】

① 6/26 ②7/17 ③9/11 ④12/11

【火曜クラス】

① 6/28 ②7/19 ③9/13 ④12/13

【水曜クラス 10:30~※】

① 6/29 ②7/20 ③9/14 ④12/14

◆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

- ・揚げピザ生地を使ったナポリの前菜を知る ・ピザ生地作りを学ぶ ・豚の網脂を使った料理を習得する
- ・半解凍しブリュレしたスタイルで楽しむ

アンジョレッティ、シークワサーの香り（ピザ生地） / ポルペッタ包み焼き、グリーンソースで / クレームカタラーナ

第2回

- ・ウイキョウについて学ぶ ・シチリア料理の前菜を知る ・プーリア州の手打ちパスタを習得する
- ・カチャトーラピアンコとして表現するローマ風を学ぶ

フィノッキオとオレンジのサラダ / ブロッコリーのオレキエッテ（手打ち） / 鶏もも肉とタジャスカオリーブのカチャトーラ ローマ風

第3回

- ・新しいスパイスを知る ・インドテイストを取り入れる ・サルシッチャ（生ソーセージ）の扱いに慣れる
- ・簡単な魚のオープン焼きを習得する ・魚の取り分けを学ぶ

かぼちゃのサブジ・フェネグリークを効かせて / パッパルデッレのサルシッチャとソーセージのラグーピアンコ（手打ち） / カレイのハーブオープン焼き

第4回

- ・シチリアの代表料理を作る ・季節の食材を堪能する ・フリウリ州の郷土料理を知る

なすとパルミジャーノの重ね焼き / さつまいものニョッキ・チップスを添えて（手打ち） / ちりめんキャベツのランバシッチ ロールキャベツ風

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます