

2022年 35期 メニュープログラム(1月~6月)

<イタリア料理マスタークラス> 全5回

【土曜クラス】

① 1/28 ②2/18 ③4/22 ④5/20 ⑤6/3

【日曜クラス】

① 1/29 ②2/19 ③4/23 ④5/28 ⑤6/11

【火曜クラス】

① 1/24 ②2/21 ③4/25 ④5/30 ⑤6/13

【水曜クラス】

① 1/25 ②2/22 ③4/26 ④5/31 ⑤6/14

◆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

・仔牛の胸腺の扱い方を知る ・パスタマシーンを使わないショートパスタをマスターする ・肉叩きの使い方を習得する

きのこ胸腺のフリカッセア/ しらすと鰯のとうのガルガネッリ(手打ち：ショート)  
/ 豚フィレ肉のピッカータ

第2回

・熊本県産の馬刺しの扱い方を知る ・燻製の作り方を習得する ・オイル系パスタの乳化を再確認する  
・ドルチェの生地作りに慣れる

馬刺しのカルパッチョ / 鯖の燻製九条ねぎのスパゲッティ(乾麺：ロング)  
/ 桑の実ジャムのクロスタータ

第3回

・バーナー(炙り)の扱い方をマスターする・手打ちロングまでの流れを習得する・シンプルなプリモとして水分調整をしっかりと決める  
・トスカーナ料理を学ぶ

かつおのスコッタート / タリオリーニのカチョエ・ペペ(手打ち：ロング) / 仔羊のプリオーネ

第4回

・リグーリア州の手打ちパスタを学ぶ ・家庭でも取り入れやすい鶏のトマト風煮込みを習得する ・ゼラチンの扱い方を復習する  
・「にわとこ」の香りを確認する

バジルと鶏胸肉のトロフィエ(手打ち：ショート) / 鶏もも肉と白豆の煮込み /  
フルーツのジェラティーナ、エルダーフラワーの香り

第5回

・春巻きの皮を使った簡単な一品を作る ・コラトゥーラについて知る ・ラッツィオ州の代表パスタをマスターする  
・アーモンドを使ったトラパネーゼ作りを学ぶ

イカと海老のフリット、コラトゥーラ風味/ ペンネアラビアータ(乾麺：ショート) /  
鯛のクスクストラパネーゼ、グリーンピースを添えて

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます