

2023年 36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5回

【土曜クラス】

①7/1 ②8/26 ③9/23 ④10/28 ⑤12/16

【日曜クラス】

①6/18 ②8/27 ③9/24 ④10/29 ⑤11/26

【火曜クラス】

①6/27 ②8/29 ③9/26 ④10/24 ⑤11/28

◆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

- ・ホワイトアスパラガスの下処理をマスターする
- ・ドロミテの代表料理を知る
- ・冷製パスタの扱いを習得する
- ・豚フィレの火入れを学ぶ
- ・ナスチウムについて学ぶ

ホワイトアスパラガスのバッサーノ風 / 甘エビと赤パプリカの冷製カッペリーニ (乾麺：ロング) / 豚フィレ肉のアルフォルノ、いんげんソースとナスチウムを添えて

第2回

- ・ガスパチョの復習をする
- ・簡単手打ちショートパスタを習得する
- ・イタリアスープの王道を習得する

スイカのガスパチョ / しそジェノベーゼのストロツツアプレティ (手打ち：ショート) / 鰯と魚介のズッパ・ディ・ペッシェ

第3回

- ・リゾットの復習をする
- ・仔羊ロースの扱い、火入れを学ぶ
- ・仔羊部位の調理の違いを学ぶ
- ・筒状の揚げ物にトライする

イカ墨のリゾット / 仔羊のジャガイモインヴォルティエーニ、バルサミコソース / ピスタチオのカンノーリ風

第4回

- ・サジーの栄養価について学ぶ
- ・簡単卵料理でもあるフリッタータの応用を知る
- ・ラグーの作り方の復習をする

チコリとりんごのサジーヨーグルトサラダ / 人参と玉ねぎのフリッタータ / 京鴨肉のラグーパッパルデッレ (手打ち：ロング)

第5回

- ・魚のラグーを学ぶ
- ・ウサギもも肉の扱いに慣れる
- ・イタリアグラススイーツ (パフェ) 作りを楽しむ

鯛とナスのラグーフェデーニ / コリーッコもも肉のクリーム仕立て、  
旬のきのこ秋野菜を添えて / 栗のコッパ