料理教室【Le Macaron YUKA.】

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　③9/26　④12/13(水)⑤11/28
※第４回の火曜クラスは、12月の水曜日へ変更となっています。

◆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　・ナスタ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タチウムを添えて

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ッツァプレティ（手打ち：ショート） /
鰈と魚介のズッパ・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リーニ / コリーッリョもも肉のクリーム仕立て、
旬のきのこと秋野菜を添えて / 栗のコッパ

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。