料理教室【Le Macaron YUKA.】

2027 年　43 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　全 4 回

CLASS SCHEDULE

土曜クラス	① 1/23	② 2/27	③ 4/10	④ 5/15
日曜クラス	① 1/24	② 2/28	③ 4/11	④ 5/16
火曜クラス	① 1/26	② 3/9	③ 4/13	④ 5/18

01　SESSION

MENU

- 蓮根と黒人参のサルタート、カルダモンの香り
- ゼッポリーニ、チーズクリームソース（手打ち：ピザ生地）
- 骨付き仔羊のアロスト　濃厚トマトソース、冬野菜のコントルノで

LEARNING POINTS

・簡単なサルタートを知る　・ピザ生地（発酵）について学ぶ　・仔羊ロースの火入れを習得する　・上質なトマトソースを知る

02　SESSION

MENU

- インサラータ・ミスト　トンナートソース
- アスパラガスのタリオリーニ、レモンクリームソース（手打ち：ロングパスタ）
- メカジキのメッシーナ風

LEARNING POINTS

・イタリア風ミックスサラダを学ぶ　・ピエモンテ州発祥のツナを使ったソースをアレンジする　・手打ち細麺のコツを知る
・シチリア料理を学ぶ

03　SESSION

MENU

- 彩り野菜のパンツァネッラ
- ミラノ風リゾット（リゾット）
- 赤ワインの牛肉グラーシュ

LEARNING POINTS

・トスカーナ州発祥のサラダを学ぶ　・サフランたっぷりの濃厚な北イタリア・ミラノの代表料理にトライする　・リゾットの復習をする
・ハンガリーに起源を感じながら、フリウリの郷土料理を学ぶ

04　SESSION

MENU

- イワシのスカペーチェ
- あさりのフレーゴラ（乾麺）
- 豚肉ロースのサルタート、グレモラータソース

LEARNING POINTS

・イワシの背開きを習得する・スカペーチェのレパートリーを増やす　・珍しい乾麺の使い方を知る　・ブロード・ディ・ペッシェ（魚の出汁）のとり方を復習する　・肉の焼き方を復習する　・ミラノ発祥のグレモラータソースを習得する

※天候、仕入れによって内容が変更することがございます。