

2023年 36期 メニュープログラム(9~12月)

<ベーシッククラス>

レッスン日程

【全4回】

第1回：9/12(火)  
第2回：10/10(火)  
第3回：11/14(火)  
第4回：12/12(火)

◆時間：11時スタート  
◆下記メニューにパン、珈琲または紅茶が付きま

◎調理前の準備（安全と衛生）  
◎キッチンの使い方について  
◎塩のはなし  
◎包丁の扱い方と基本姿勢  
◎調味料について  
◎火加減について  
◎料理が上達するには…

第1回

・料理を上達する為のポイント ・塩の扱い方（種類/入れ方） ・フライパンの振り方（クルトンより）  
・人参を切りながら『切る』こと（押し切り・引き切り）、包丁自体に慣れる ・ポタージュの基本を獲得する  
・玉ねぎのみじん切りを習得する ・フライパンで「焼く」時の約束 ・生物の扱い方  
・魚のムニエルを作る ・トマトの切り方を知る ・SUERについて

- ① にんじんのポタージュ、オレンジ風味 クルトン添え
- ② トラウトサーモンのムニエル、トマトと玉ねぎの辛味ソース バジル風味

第2回

・卵の凝固について学ぶ ・ゆで卵の茹で方と卵の火入れ時間を学ぶ ・SUERについての復習  
・パスタを茹でる基本を知る ・パスタにおける塩の量について学ぶ ・ベシャメルソースを作る  
・葉野菜のちぎり方、ソースとの混ぜ方などグリーンサラダの基礎を知る ・鶏もも肉の扱いを学ぶ  
・ソース・ヴィネグレットを作る ・根菜茹での塩の量と火入れについて ・アスパラガスの下処理

- ① ミモザサラダ（ゆで卵、アスパラガス、じゃがいも、グリーンサラダ）
- ② 鶏もも肉とマッシュルームのクリーミーチーズグラタン

第3回

・卵の扱いに慣れ、オムレツ作りを習得する（マンツーマンレッスン） ・あさりの下処理を学ぶ  
・ルーの応用力をつける ・玉ねぎのみじん切りを復習する ・トマトソースの下処理の仕方を知る  
・SUERについての復習 ・ROUXについて復習する ・野菜の切り物 1cm について知る  
・乳製品の加熱について知る ・イタリアのサルサ・ディ・ポモドーロをマスターする

- ① ニューイングランド風クラムチャウダー
- ② 本格オムレツ、トマトソースを添えて

第4回

・「乳化」について学ぶ ・ソース・マヨネーズをマスターする ・グリーン色の野菜の茹で方  
・野菜を 1cm 角にカットする練習をする ・野菜の茹で方や特徴を知る ・粉吹き芋を作る  
・玉ねぎのみじん切りを復習する ・肉の焼き方を習得する ・人参のグラッセを作る  
・フランス料理としてのバターモンテを知る ・ソースの濃度を確認する

- ① マセドワンヌサラダ（人参、カブ、じゃがいも、グリーンピース、いんげん他）
- ② 黒毛和牛と薩摩美豚のハンバーグステーキ ビストロ風（フロックリー、粉吹き芋、人参グラッセ）

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。