

2022年 33期 メニュープログラム（1月～5月）

<スタンダードクラス> 全5回

【日曜クラス】

①1/16 ②2/13 ③3/13 ④4/17 ⑤5/15

【火曜クラス】

①1/18 ②2/8 ③3/15 ④4/12 ⑤5/17

◆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み物と共に
干菓子をお出しいたします。

第1回目 (フランス料理)

- ・包丁の扱い方、器具の扱い方を知る
- ・レッスンの流れ、キッチンを使い方に慣れる
- ・野菜のポターージュの作り方を知る
- ・豚肉の焼き方を知る
- ・簡単焼き菓子を作る

かぼちゃのポターージュ/豚肉のシャルキュティエール風マスタードを効かせて/
定番フィナンシェ

第2回目 (イタリア料理)

- ・乾麺の茹で方の基礎を知る
- ・卵の特性を知る
- ・魚介類の下処理の仕方を覚える
- ・ポワレの基礎を知る
- ・果物の切り方を覚える

スパゲッティカルボナーラ(乾麺)/真鯛のアクアパッツァ、手作りドライトマトと共に/
マチェドニア・マルサラ酒の香りで

第3回目 (フランス料理)

- ・ニースの代表的サラダを作る
- ・フランスの伝統的鶏料理を学ぶ
- ・焼き菓子における生地作りの基本を知る

ニース風サラダ/若鶏のフリカッセ、バターライス添え/レモン風味のマドレーヌ

第4回目 (イタリア料理)

- ・パプリカのマリネの作り方を知る
- ・本格極上ミートソースの作り方を知る
- ・ゼラチンの扱い方を知る
- ・手打ちパスタ(フェットチーネ)に挑戦する

パプリカのペペロナータ/サルサ・ディ・ポロネーゼ(手打ちパスタ) /
オレンジ風味のパンナコッタ

第5回目 (フランス料理)

- ・フランスの代表的家庭料理をマスターする
- ・ポワレの調理法についてポイントを学ぶ
- ・タブナードソースの作り方を知る
- ・メレンゲの立て方を習得する

ラタトゥイユ クスクス添え/真鯛のポワレ、バイエルディとタブナードソース/
りんごのコンポートメレンゲ仕立て、クランブルと共に

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます。