料理教室【Le Macaron YUKA.】

2027 年　43 期

メニュープログラム（1 月〜6 月）｜スタンダードクラス　全 5 回

CLASS SCHEDULE

日曜クラス	① 1/17	② 2/7	③ 4/4	④ 5/9	⑤ 6/6
火曜クラス	① 1/19	② 2/2	③ 3/23	④ 5/11	⑤ 6/8

※ 下記メニューにワイン／ノンアルコールドリンク、珈琲または紅茶がつきます。　料理 3 品の場合は食後に干菓子をお出しいたします。

01　SESSION　【フランス料理】

MENU

- かぼちゃのポタージュ
- 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

LEARNING POINTS

・包丁の扱い方、器具の扱い方を知る　・レッスンの流れ、キッチンの使い方に慣れる　・野菜のポタ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

02　SESSION　【イタリア料理】

MENU

- 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

LEARNING POINTS

・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

03　SESSION　【フランス料理】

MENU

- 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

LEARNING POINTS

・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

04　SESSION　【イタリア料理】

MENU

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

LEARNING POINTS

・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

05　SESSION　【フランス料理】

MENU

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

LEARNING POINTS

・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　・タプ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

※ 天候、仕入れによって内容が変更することがございます。