

## 2021年 31期 メニュープログラム（1月～5月）

### <フランス料理マスタークラス>

■ 第2回目の緊急事態宣言発令も踏まえ、31期の夜のクラスをすべて休講とさせていただきました。

|  |
|--|
| 【①土曜日 昼クラス】<br>1/9    2/6    3/6    4/10    5/8  |
| 【②土曜日 夜クラス】休講<br><del>1/9</del> <del>2/6</del> <del>3/6</del> <del>4/10</del> <del>5/8</del> |
| 【③日曜日 昼クラス】<br>1/10    2/7    3/7    4/4    5/2  |
| 【④火曜日 昼クラス】<br>1/12    2/2    3/9    4/13    5/11  |
| 【⑤水曜日 昼クラス】<br>1/13    2/3    3/10    4/14    5/12   |

◆時間：

昼クラス 11時～スタート  
夜クラス 18時～スタート

◆下記メニューにワインと紅茶がつきます。

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。

■天候、仕入れによって内容が変更することがございます

#### 第1回目

- ・くわいについて学び下処理を知る    ・丸鶏のさばき方を習得する「第2回目のレッスンにも共通」    ・ウクライナ・キエフの料理をフランス料理として取り入れた伝統料理を作る    ・ショコラとスパイスの相性をさぐる

くわいの素揚げとホタテ貝のソースバゲット/プーサン地鶏むね肉のキエフ風香草バターの香り / 濃厚ヴァローナのショコラムース、山椒の香り    ※プーサン：雌雛鶏

#### 第2回目

- ・キャレ（四角）セルクルを使った美しい盛り付けに挑戦する    ・ハードルの高いコンフィを手軽に作れる技を学ぶ
- ・レバー料理を習得する（・プーサン地鶏もも肉は「第1回目丸鶏をさばく」の流れをくんだ調理となります）  
アボカドとハーブの海老、キャレサラダ / レバームース、赤ワインソースで/  
プーサン地鶏もも肉のコンフィ風    ※プーサン：雌雛鶏

#### 第3回目

- ・クロケット作りのコツを知る    ・フランス古典代表ソース“ドゥグレソース”を習得する
- ・新しい果物の特色を知る

香草蟹のクロケット、プティポワピュレと共に/サーモンのポワレ、ソースドゥグレレ/ さるなし（ベビーキウイ）のヨーグルトブランマンジェ

#### 第4回目

- ・桜葉で鯛をめるコツを知る    ・極上のピュレの作り方を学ぶ    ・薄切りシャンピニオンの扱い方を知る
- ・鶏むね肉の火通りを習得する

鯛の桜葉マリネ、昆布出汁のジュレ/じゃがいものピュレトリュフ風味、シャンピニオンと共に/ 鶏むね肉のトランシェ・はまぐりとサフランソース

#### 第5回目

- ・フキの扱いを学ぶ    ・安定したロワイヤル（茶碗蒸し系）を勉強する    ・春代表仔羊料理のモダンアレンジとしての引き出しを増やす
- ・ピワについて学ぶ    ・クレームパティシエールの作り方を習得する

フキとあさりのロワイヤル/ 春野菜の仔羊ナヴァラン・プランタニエ/  
ピワのタルトレット、クレームパティシエール