

2020年 30期 メニュープログラム（※8月～11月）

<イタリア料理マスタークラス>

【①土曜日 昼クラス】
8/29 9/19 10/31 11/21
【②日曜日 昼クラス】
8/23 9/27 10/25 11/22
【③火曜日 昼クラス】
8/25 9/29 10/27 11/24

◆時間：
昼クラス 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物と共に、干菓子をお出しいたします。

第1回目

- ・冷製ソースのバリエーションを増やす
- ・シーアスパラガス、スピルリナパウダーなどの食材情報を学ぶ
- ・タンパク質の凝固温度について学ぶ
- ・ルバーブの扱いを知る

しそジェノベーゼカラフルトマト、シーアスパラガスの冷製カッペリーニ（乾麺）/
マグロのコンフィ、スピルリナソース/ ルバーブのパイ、サワークリームのソースで

第2回目

- ・ソフトシェルクラブの扱いを知る
- ・手打ちパスタの
- ・冷製パスタのコツを知る
- ・家庭で実践できるメニューアイテムを増やす

ソフトシェルクラブのトマトソース、サフランのタヤリンで（手打ち）/
若鶏のカレー風味、ジャスミンライス添え/ 淡雪卵、マンゴーソースで

第3回目

- ・カルチェ切りの復習をする
- ・アンティパストのアイテムを増やす
- ・手長海老の扱いに慣れる

ラディッキオとピーツのサラダ /いわしとフェノッキオのスパゲティーニ（乾麺）/
仔牛頬肉の煮込み、彩り人参を添えて

第4回目

- ・イカの下処理を復習する
- ・応用編ニョッキに挑戦する
- ・家庭料理にもおもてなしにもむく一品を習得する

菊芋のズッパ、フリット添え/ ブラックタイガーのラグー、ガルガネッリ（手打ち）/
仔羊のロースじゃがいも巻き、あわび茸や生木耳のカチャトーラソース

- 天候、仕入れによって内容が変更することがございます
- ※30期は8月から11月の間で4回のレッスン開催となります。