ECOLE DE CUISINE EGAMI
江上料理学院

フレンチ＆イタリアンクッキング予定表
2017年10月～12月

日　程	メ　ニ　ュ　ー	内　　容
(22) 10/ 4	田舎風野菜スープ ビーフステーキ じゃがいものガレット	多種野菜を使ったスープ 旨味を逃がさない上手な焼き方 おしゃれなつけ合わせ、
(23) 10/11	生椎茸のハーブバター焼き サーモンの蒸し煮　タルタルソース 海老とマッシュルームの炊込みご飯	生椎茸の味を活かしたオーブン料理 手作りタルタルソース
(24) 10/18	ビーンズとマッシュルームのサラダ ヤンソンさんの誘惑 かぶとアボカドのポタージュ	オードブルにもなるサラダ 北欧の魚料理 おしゃれな味のスープ
(25) 10/25	まぐろとアボカドの前菜 鶏肉のマレンゴ風煮込み フルーツサラダ	メキシコ風 秋の鶏の煮込み フルーツを使ったサラダの味つけのコツ
(26) 11/ 1	きのこのマリネ　イタリー風 ビーフ　シチュー りんごのクレープ	本格ビーフシチュー クレープ生地の作り方
(27) 11/ 8	鶏とかぶのサラダ 海老とマッシュルームの クリームコロッケ キャベツとじゃがいもの グラタンスープ	鶏肉の蒸し煮の仕方 クリームソースの濃度と味の出し方 身体の温まる一品
(28) 11/15	魚のパピヨット チーズ　フォンデュー 洋梨のコンポート	おしゃれな紙包み焼き スイス本場のフォンデュー 洋梨のデザート
※　11／22(水)は、調整日。		
(29) 11/29	チーズと卵のペルシャ風スープ ロースト　ポーク　アップルソース じゃが芋とベーコンの蒸し焼き ローズマリー風味	身体の温まるスープ 焼き方とそのソース イギリス風
(30) 12/ 6	パプリカのクリームスープ チキンのチーズロースト ブロッコリーと海老のサラダ	クリスマス向きの料理3種
(31) 12/13	鱈のバスク風 ほうれん草のキッシュ クリスマスムース	冬魚のスープ煮 キッシュ生地の作り方 三色カラーのデザート
(32) 12/20	カナッペ3種 パスタ　ジェノベーゼ かきのグラタン	集まりに重宝するカナッペ 便利なソース作り かきの蒸し煮・ソースの作り方

※　11／22(水)は、でお休みです。
※　12／25(月)～2018年1／9(火)は、冬休みです。
※　メニューは変更になる場合があります。