

## フレンチ & イタリアンクッキング予定表 2018年1～3月

日程	メニュー	内容
(33) 1/10	チキンの冷製 ラビゴットソース かきのミルクスープ 海老とマッシュルームのプロセツ	オリーブで作る便利なソース 短時間で仕上げる冬の身体によいスープ おしゃれな串焼き
(34) 1/17	蟹と茸のリゾット ブロッコリーのフリッター ブルーベリーのスフレ	リゾット作りの基本 ふんわりカリッとした揚げ物 おしゃれなデザート
(35) 1/24	ほうれん草のポターージュ 豚肉のトマトソース煮 きんかんジャム	基本的なポターージュの作り方 応用のきくトマトソース 一年分つくって楽しもう。
(36) 1/31	冬葱のギリシャ風マリネ ローレーヌ地方のポトフ フルーツグラタン	葱のおいしさを引き出したマリネ フランスの定番鍋料理 レストラン等でおなじみのデザート
(37) 2/ 7	卵のファルシー 魚介のグラタン ノルマンド風 ビーツのサラダ	手近な卵でオードブル作り おいしいソースの味の出し方 知っておくと便利なビーツ
※ 2/14(水)は、調整日。		
(38) 2/21	パスタ ミートソース シュークリーム	本格ミートソースの作り方 シュー生地とカスタードクリームの作り方
(39) 2/28	海の幸のマリネ 卵の南仏風 いちごのムース	作りおきのきくマリネ 旬のいちごのデザート
(40) 3/ 7	春キャベツとマッシュルームのサラダ あさりとパスタのスープ ミートローフ	パスタを具に簡単スープ 便利な一品
(41) 3/14	やりいかのマリネ じゃがいものチーズ焼き ロールキャベツ	春のいかを使って 代表的フランスの家庭料理 具と包み方など
※ 3/21(水)は、休日。		
(42) 3/28	魚介のテリーヌ 生ハムとわけぎの ペペロンチーノパスタ さわらのグリル 春野菜のジュリエーヌ仕立	色取りよく仕上げる固め方等 ペペロンチーノの香りの出し方 やさしい春の魚料理

※ 2/14(水)は、調整日でお休みです。

※ 3/21(水)は、休日です。

※ 3/29(木)～は、春休みです。

※ メニューは変更になる場合がございます。