

## フレンチ&イタリアンクッキング予定表 2020年1~3月

日程	メニュー	内容
(32) 1/ 8	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
(33) 1/15	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ット	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) 1/22	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
(35) 1/29	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) 2/ 5	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
※ 2/12(水)は、調整日。		
(37) 2/19	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
(38) 2/26	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) 3/ 4	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) 3/11	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) 3/18	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
(42) 3/25	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

※ 2/12(水)は、調整日。

※ メニューは変更になる場合がございます。