

2020年 日本料理 予定表④

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(32) 1/6(月) 1/7(火)	わかさぎの南蛮漬け 炊き合わせ 鶏 高野豆腐 わかめ かきめし	便利な南蛮汁の作り方 素材別においしく煮含める煮物の作り方 かきの扱い方
※ 1/13(月)は、休日。		
(33) 2/10(月) 1/14(火)	錦焼き れんこんの重ね揚げ 切り山芋ととんぶりの三杯酢	洋風な卵焼き 大和芋の切り方
(34) 1/20(月) 1/21(火)	鎌倉漬け 小松菜と桜えびのお浸し 中皿 白身魚のかぶら蒸し	おしゃれで便利なかぶら蒸し
(35) 1/27(月) 1/28(火)	のっぺい汁 鯖のおろし煮 白和え	身体の温まる具だくさんの汁物 鯖の筒切り、揚げ方 白和え衣の作り方
(36) 2/3(月) 2/4(火)	のり巻き わけぎの辛子酢みそ	寿司飯と具の作り方、巻き方 わけぎの火の通し方等
※ 2/11(火)は、休日。		
(37) 2/17(月) 2/18(火)	ひなまつり料理 手まり寿司 蛤の吸物	きれいで手軽な寿司作り 貝の汁の作り方
(38) 3/2(月) 3/3(火)	三色めし 清汁 うどん豆腐 あじとかぶの生姜酢	便利できれいな丼御飯 身体の温まる清汁 あじの酢の物の仕方
(39) 3/9(月) 3/10(火)	椀盛り 鶏つくね 海老とうどの酢の物 くずもち	つくねをやわらかく作るコツ うどの扱い方 家庭で出来るおいしいくずもち
(40) 3/16(月) 3/17(火)	テーブルマナー料理の講義	
(41)(42) 3/24(火)	10:00~15:30 テーブルマナー (月)(火)合同	
※ 2/25(火)、3/23(月)、3/30(月)は、テーブルマナー分休み。		

※ 1/13(月)、2/11(火)、2/24(月)は、休日。 3/31(火)は、調整日。
 ※ メニューは変更になる場合がございます。