

■ フランス料理・イタリア料理 (西洋料理) 技術講座

*写真はイメージです。 *食材の入荷状況等により、内容が変更になることがあります。
*午前9時半～12時半まで講習、お昼休憩後午後より実習をおこないます。
*2018年4月スタート生の方はスクーリングを受ける時点では、まだ学習していない料理も含まれています。

8/20(月)	第1日目	8/21(火)	第2日目	8/22(水)	第3日目	8/23(木)	第4日目	8/24(金)	第5日目
イタリア料理 「イタリア料理の基礎1」	<テーマ> ・冷製パスタの作り方 ・魚の調理法	イタリア料理 「イタリア料理の基礎2」	<テーマ> ・手打ちパスタの作り方 ・肉の調理法	フランス料理 「フランス料理の基礎1」	<テーマ> ・ポタージュ 1 ・舌平目のおろし方 ・肉の焼き方	フランス料理 「フランス料理の基礎2」	<テーマ> ・ポタージュ 2 ・魚介類のボワレ ・子羊肉の下処理	フランス料理 「フランス料理の基礎3」	<テーマ> ・ポタージュ 3 ・魚の3枚おろし ・鶏のソテ
<講習・実習> ●なすのスフォルマート ●冷たいスパゲッティーニの漁師風 ●めかじきのパン粉焼き、サラダ添え ●トルタ・カブレーゼ ●ブリーリア風タラッピ		<講習・実習> ●いかの香草パン粉焼き ●じゃがいものニョッキ、ミニトマトとバジリコ和え ●牛ロース肉のグリル バニエット・ロッソと季節の野菜添え ●コーヒー風味のセミフレッド キャラメル添え ●ロゼッタ		<講習・実習> ●コンソメ ●舌平目のデュグレレ風 ●牛フィレ肉のステーキ、ソース・マデール ●フルーツのグラタン		<講習・実習> ●クレーム・デュバー (カリフラワーのクリームスープ) ●帆立貝とラングスティーヌのボワレ ●子羊のロースト、香草風味 ●ヌガーグラッセ		<講習・実習> ●ムール貝のスープ、サフラン風味 ●いさきの南仏風 ●鶏のソテ、シャスルール ●クレームブリュレ	
	冷たいスパゲッティーニの漁師風		牛ロース肉のグリル バニエット・ロッソと季節の野菜添え		舌平目のデュグレレ風		帆立貝とラングスティーヌのボワレ		いさきの南仏風

■ 日本料理技術講座

*写真はイメージです。 *食材の入荷状況等により、内容が変更になることがあります。
*8月20日(月)は実習のみの開催です。 *午前9時半～12時半まで講習、お昼休憩後午後より実習をおこないます。
*2018年4月スタート生の方はスクーリングを受ける時点では、まだ学習していない料理も含まれています。

8/20(月)	第1日目	8/21(火)	第2日目	8/22(水)	第3日目	8/23(木)	第4日目	8/24(金)	第5日目
テーマ 「日本料理の基礎」	<実習> ※講習は行いません ①基礎の包丁技術を学ぶ ・野菜の刻み方 (薄刃包丁の使い方) ・魚のおろし方 (出刃包丁の使い方) ②だし汁の引き方を学ぶ ・一番だしの引き方	テーマ 「鯛を使って」	<講習> 献立 造り ● 鯛松皮造り 煮物 ● 鯛あら煮 ご飯物 ● 鯛ご飯	テーマ 「先付け 梅物 ご飯物」	<講習> 献立 先付け ● 蜷ゼリー酢掛け 梅物 ● 海老真薯 清汁仕立 ご飯物 ● 蜷ご飯	テーマ 「焼き物八寸 煮物 ご飯物」	<講習> 献立 焼き物八寸 ● 鮎塩焼き 夏鴨照り焼きなど 煮物 ● 茄子オランダ煮 ご飯物 ● 鰻ご飯	テーマ 「鱧を使って」	<講習> 献立 造り ● 鮎ちら 梅物 ● 鮎葛叩き ご飯物 ● 鮎寿司
<実習> 献立 焼き物 ● 鮎塩焼き 煮物 ● 鶏肉と野菜の炒め煮 梅物 ● 鮎のつみれ汁 ご飯物 ● 白ご飯	<実習> 講習内容に準ずる	<実習のテーマ> ○ 鯛の水洗いの仕方 ○ 鯛の三枚おろし ○ 松皮造り、そぎ造りの切り方 ○ あら煮の炊き方	<実習> 講習内容に準ずる	<実習のテーマ> ○ 一番だしの引き方 ○ 蛇腹胡瓜の作り方 ○ 真薯生地の作り方 ○ 蜷の処理の仕方 ○ 子芋の六方むき	<実習> 講習内容に準ずる	<実習のテーマ> ○ 鮎の串の打ち方、焼き方 ○ 出し巻き玉子の焼き方 ○ 茄子のねじむきの仕方 ○ 八寸の盛り方	<実習> 講習内容に準ずる	<実習のテーマ> ○ 鮎の処理、骨切りの仕方 ○ 縦串の打ち方 ○ 寿司飯の作り方 ○ 鮎寿司の作り方	<実習> 講習内容に準ずる
<実習のテーマ> ○ 一番だしの引き方 ○ 野菜の下処理 ○ 煮物の基礎 ○ 魚の三枚おろし ○ 片棲折れ串の打ち方 ○ ご飯の炊き方		*柳刃包丁の使い方 (造りの切り方)、 煮物の基礎を学びましょう。 *鯛を1人一尾扱います。		*一番だし、柳刃包丁の使い方、薄刃 包丁の使い方を学びましょう。 *巣を扱います。		*焼き物の仕方、盛りつけの基礎を学びま しょう。 *鮎、合鴨、丸茄子を扱います。		*鮎の処理、扱い方について学びましょ う。 *鮎を1人一尾扱います。	
*まず料理の基礎を学びましょう。基礎を 確実に抑えることが、成長の近道です。									

中国料理技術講座

*写真はイメージです。 *食材の入荷状況等により、内容が変更になることがあります。
*2018年4月スタート生の方はスクーリングを受ける時点では、まだ学習していない料理も含まれています。

8/20(月)	第1日目	8/21(火)	第2日目	8/22(水)	第3日目	8/23(木)	第4日目	8/24(金)	第5日目
テーマ 「冷菜の製作」 <講習・実習> 七彩冷菜盤 (前菜七種盛り合わせ) <ul style="list-style-type: none"> ●椒麻海鰻花 (ハモの湯引き山椒ソース) ●蜜汁叉焼肉 (チャーシュー) ●芥末塩水蝦 (エビのマスタード風味) ●青辣椒皮蛋 (万願寺唐辛子とピータンの前菜) ●夏草拌海蜇 (クラゲと夏草の和え物) ●辣汁黃瓜 (キュウリの甘酢漬け) ●黒豆凍南瓜 (カボチャと黒豆の冷製) 随飯菜 <ul style="list-style-type: none"> ●新式回鍋肉 (新式ホイコーロー) ●米飯 (御飯) 甜菜 <ul style="list-style-type: none"> ●黒流沙湯圓 (黒ゴマの白玉団子) <実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○冷菜の基本技術 		テーマ 「煮込み・蒸しもの」 <講習・実習> <ul style="list-style-type: none"> ●蒜茸鮮蝦蒸蛋 (エビと卵の蒸しもの ニンニク風味) ●柱候牛腩 (牛バラの広東風みそ煮込み) ●乾燒香魚 (アユの辛味煮込み) ●荷葉包蒸鹹魚飯 (塩漬け魚入りチャーハン ハスの葉包み蒸し) ●楊枝甘露 (マンゴーとグレープフルーツのデザート)  <p>エビと卵の蒸しもの ニンニク風味</p>		テーマ 「炒めもの」 <講習・実習> <ul style="list-style-type: none"> ●乾煸双蔬 (タケノコとサヤインゲンの香り炒め) ●豆豉炒牛肉 (牛肉の炒めものトウチ風味) ●芙蓉炒帶子 (ホタテと卵白の炒めもの) ●酸菜肉絲湯麵 (豚肉と高菜の汁ソバ) ●香煎麵包片 (中国風フレンチトースト アイスクリーム添え)  <p>牛肉の炒めものトウチ風味</p>		テーマ 「揚げもの・あんかけ」 <講習・実習> <ul style="list-style-type: none"> ●避風塘香魚 (アユと夏野菜の香り揚げ) ●糖醋肉 (黒酢の酢豚) ●蓴菜粟米蒸水蛋湯 (ジンサイとトウモロコシの冷製スープ) ●蟹肉爪蓉扒雲吞 (ワンタンと冬瓜の蟹肉あんかけ) ●杏仁豆腐 (シンレントウフ)  <p>黒酢の酢豚</p>		テーマ 「点心」 <講習・実習> <ul style="list-style-type: none"> ●干蒸焼壳 (蒸しシユマイ) ●山東包子 (山東風パオズ) ●葷黃鹹水角 (黄ニラ入り揚げ餃子) ●蛋黃蓮容月餅 (塩漬け卵入り蓮の実馅の月餅) ●鴛鴦凍布甸 (愛玉ゼリーとサンザシのプリン)  <p>蒸しシユマイ</p>	
<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○冷菜の基本技術 		<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○蒸しものの基本技術 ○煮込みの基本技術 		<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○炒めものの基本技術 ○下味付けについて ○油通しについて ○混合調味料について 		<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○揚げものの基本技術 ○あんかけの基本技術 		<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○シユマイの包み方 ○生地の伸ばし方 ○まんじゅうの包み方 	

洋菓子(製菓)技術講座

*写真はイメージです。*午前の講習は9：30より、講習終了後11：10より午後実習のための仕込みを行います。
*2018年4月スタート生の方はスクーリングを受ける時点では、まだ学習していないお菓子も含まれています。
*昼食として軽食を準備しています。*2日目は工程の都合上、講習はありません。*実習で出来上がったお菓子は持ち帰りとなります。

8/20(月)	第1日目	8/21(火)	第2日目	8/22(水)	第3日目	8/23(木)	第4日目	8/24(金)	第5日目
<講習> <ul style="list-style-type: none"> ●プラリヌ ●キャラメル・ムー ●ヌガー・ド・モンテリマール ●コーヒーの淹れ方 <実習> <ul style="list-style-type: none"> ●コンフィズリ (糖菓) 作成 　　プラリヌ 　　キャラメル・ムー 　　ヌガー・ド・モンテリマール ●コーヒーの淹れ方 <p>◆フランスのおやつ、糖菓に挑戦します。ポイントは砂糖を煮詰めるときの温度です。</p> <p>◆新鮮な豆、挽き方、抽出温度など、おいしいコーヒーの淹れ方を学びます。おいしいコーヒーがあるとお菓子が一層引き立ちます。</p> 		<実習> ※講習は行いません <ul style="list-style-type: none"> ●ピティヴィエ (フィュタージュ/折り込みパイ生地) ●パート・ブリゼ <実習> <ul style="list-style-type: none"> ●ピティヴィ工作成 　　フィュタージュ 　　クレム・ダマンド ●パート・ブリゼを使って、 　　フォンセージュと空焼き練習 <p>◆折り込みパイ生地の作り方、麺棒の扱い方を学びます。</p> <p>◆パート・ブリゼは取り扱いやすく、甘くないのでお菓子だけでなく料理にも使います。</p> 	<講習> <ul style="list-style-type: none"> ●シュー・ア・ラ・クレム (バータ・シュー) ●タルトレット・オ・スリーズ・ピスタシュー (パート・シクレ/練り込みパイ生地) <実習> <ul style="list-style-type: none"> ●シュー・ア・ラ・クレム作成 　　バータ・シュー 　　クレム・バティシエル 　　クレム・ディプロマット ●タルトレット・オ・スリーズ・ピスタシュー作成 　　パート・シクレ 　　クレム・ダマンド・ピスタシュー <p>◆菓子屋さんの定番、シュークリームを学びます。</p> <p>◆練り込みパイ生地の作り方、麺棒の扱い方、タルト型への敷き込みの仕方などを学びます。</p> 	<講習> <ul style="list-style-type: none"> ●サンマルク (バータ・ビスキュー・ジョコンド) <実習> <ul style="list-style-type: none"> ●サンマルク作成 　　バータ・ビスキュー・ジョコンド 　　バータ・ポンブ 　　クレム・シャンティイ・ショコラ 　　クレム・シャンティイ・ヴァニーユ 　　キャラメリゼ ●バタークリームを使い 　　絞り出しの練習 <p>◆家庭では難しいアーモンド風味の薄いスポンジ生地を学びます。</p> <p>◆ご要望が多かったムース感覚のお菓子をプロ仕様のキャラメライザー(焼ごて)を使って本格フランス菓子に挑戦します。</p> 	<講習> <ul style="list-style-type: none"> ●ガトー・オ・フレュイ (バータ・ジェノワーズ) <実習> <ul style="list-style-type: none"> ●ガトー・オ・フレュイ作成 　　バータ・ジェノワーズ 　　クレム・シャンティイ ●デコレーションの練習 　　ナベ、絞り出し練習 <p>◆できるようになるうれしい、スponジ生地へのデコレーションのテクニックを学びます。</p> <p>本番前の練習も毎回好評です。</p> 				
<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○冷菜の基本技術 		<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○蒸しものの基本技術 ○煮込みの基本技術 		<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○炒めものの基本技術 ○下味付けについて ○油通しについて ○混合調味料について 		<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○揚げものの基本技術 ○あんかけの基本技術 		<実習…学習のポイント> <ul style="list-style-type: none"> ○シユマイの包み方 ○生地の伸ばし方 ○まんじゅうの包み方 	

製パン技術講座

*写真はイメージです。*8/20(月)・8/23(木)は講習のみの開催です。*途中、お昼休みをはさみます。*昼食として軽食を準備しています。
*2018年4月スタート生の方はスクーリングを受ける時点では、まだ学習していないパンも含まれています。
*製法を書いていない製品は、ストレート法で作ります。 *実習で出来上がったパンは持ち帰りとなります。

第1日目 8/20(月)	第2日目 8/21(火)	第3日目 8/22(水)	第4日目 8/23(木)	第5日目 8/24(金)
<p><講習></p> <ul style="list-style-type: none"> ● テーブルロール ソフトな食事用の小型パン ● ツオップ レーズンの入った編みパン ● 山食パン スタンダードな食パン ● パン・トラディショナル(手ごね) 伝統的なフランスパン <p>◆講習で出来上がったパンは試食か持ち帰りとなります。</p>    	<p><実習></p> <ul style="list-style-type: none"> ● テーブルロール ソフトな食事用の小型パン ● パン・ド・ミ フランスの角食パン ● パン・トラディショナル(手ごね) 伝統的なフランスパン <p>◆パン・トラディショナル以外は機械仕込みで作業を行います。</p>  	<p><実習></p> <ul style="list-style-type: none"> ● ツオップ レーズンの入った編みパン ● 山食パン スタンダードな食パン ● パン・トラディショナル(ボーリッシュ法) 伝統的なフランスパン <p>◆機械仕込みで作業を行います。</p>  	<p><講習></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 菓子パン(中種法) <ul style="list-style-type: none"> ・あんパン ・クリームパン ・メロンパン ・クッキーパン ・チョココルネ ● ハードトースト リーンな配合の山食パン ● シュヴァイツァーブロート ライ麦粉の入ったドイツパン ● カイザーゼンメル ドイツ・オーストリアの小型パン <p>◆講習で出来上がったパンは試食か持ち帰りとなります。</p>  	<p><実習></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 菓子パン(中種法) <ul style="list-style-type: none"> ・あんパン ・メロンパン ● ハードトースト リーンな配合の山食パン ● カイザーゼンメル ドイツ・オーストリアの小型パン <p>◆機械仕込みで作業を行います。</p>  

和菓子技術講座

*写真はイメージです。 *講習内容は教科書記載のお菓子とは多少異なります。
*講習授業の流れは多少前後する場合があります。 *すべてのお菓子に簡単な試食をご用意しています。
*昼食として軽食を準備しています。 *講習のみの開催です

8/23(木)

<講習授業> ※実習は行いません

[餡の焼き方]

●小豆粒餡

丹波大納言を使い、風味良く。和菓子作りの基本柱となる餡の焼き方を学びます。



[和風デザート]

●茶の香

抹茶風味の浮島で小豆粒餡を挟みます。和三盆糖入りの生クリームを添えて。



[蒸し菓子]

●葛饅頭

夏の代表的な葛菓子です。葛生地の練り具合がポイントになります。



[流し菓子]

●水羊羹

和三盆糖を使い、上品な味わいに仕上げます。



[焼き菓子]

●どら焼き

平鍋の基本の菓子。火加減、生地のあんぱいが大切。生地をきめ細かくふんわり焼き上げて小豆粒餡をサンドして仕上げます。



[生菓子]

●練切

茶席菓子の代表。花鳥風月に題材を取り、木型で模様をつけます。

