

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
<p>イタリア料理 「イタリア料理の基礎1」</p> <p><テーマ> ・冷製パスタの作り方 ・魚の調理法</p> <p><講習・実習> ●なすのソフホルマート ●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・カプレーゼ ●ブリーリア風タラッリ</p>  <p>冷たいスパゲッティーニの漁師風</p>	<p>イタリア料理 「イタリア料理の基礎2」</p> <p><テーマ> ・手打ちパスタの作り方 ・肉の調理法</p> <p><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パニエット・ロ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</p>  <p>牛ロース肉のグリルパニエット・ロソと季節の野菜添え</p>	<p>フランス料理 「フランス料理の基礎1」</p> <p><テーマ> ・ポターージュ 1 ・舌平目のおろし方 ・肉の焼き方</p> <p><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</p>  <p>舌平目のデュグレレ風</p>	<p>フランス料理 「フランス料理の基礎2」</p> <p><テーマ> ・ポターージュ 2 ・魚類のポワレ ・子羊肉の下処理</p> <p><講習・実習> ●クレーム・デュバリー (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ンのポワレ ●子羊のロースト、香草風味 ●ヌガーグラッセ</p>  <p>帆立貝とラングスティーンのポワレ</p>	<p>フランス料理 「フランス料理の基礎3」</p> <p><テーマ> ・ポターージュ 3 ・魚の 3 枚おろし ・鶏のソテ</p> <p><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、シャスール風 ●クレームブリュレ</p>  <p>いさきの南仏風</p>

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
<p>テーマ 「日本料理の基礎」</p> <p><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</p> <p><実習> 献立 焼き物 ● 鰻塩焼き 煮物 ● 鶏肉と野菜の炒め煮 椀物 ● 鰻のつみれ汁 ご飯物 ● 白ご飯</p> <p><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</p> <p>*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。</p> 	<p>テーマ 「鯛を使って」</p> <p><講習> 献立 造り ● 鯛松皮造り 煮物 ● 鯛あら煮 ご飯物 ● 鯛ご飯</p> <p><実習> 講習内容に準ずる</p> <p><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</p> <p>*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。</p> 	<p>テーマ 「先付け 椀物 ご飯物」</p> <p><講習> 献立 先付け ● 蛸ゼリー酢掛け 椀物 ● 海老真薯 清汁仕立て ご飯物 ● 蛸ご飯</p> <p><実習> 講習内容に準ずる</p> <p><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 ○ 蛸の処理の仕方 ○ 子芋の六方むき</p> <p>*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。 *蛸を扱います。</p> 	<p>テーマ 「焼き物八寸 煮物 ご飯物」</p> <p><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</p> <p><実習> 講習内容に準ずる</p> <p><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</p> <p>*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。</p> 	<p>テーマ 「鰻を使って」</p> <p><講習> 献立 造り ● 鰻ちり 椀物 ● 鰻葛叩き ご飯物 ● 鰻寿司</p> <p><実習> 講習内容に準ずる</p> <p><実習のテーマ> ○ 鰻の処理、骨切りの仕方 ○ 縦串の打ち方 ○ 寿司飯の作り方 ○ 鰻寿司の作り方</p> <p>*鰻の処理、扱い方について学びましょう。 *鰻を 1 人一尾扱います。</p> 

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) ● 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 (車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) ● 辣汁黄瓜 (キュウリの甘酢漬け) ● 黑豆凍南瓜 (カボチャと黑豆の冷製) 随飯菜 ● 新式回鍋肉 (新式ホイコーロー) ● 米飯 (御飯) 甜菜 ● 黒流沙湯円 (黒ゴマの白玉団子) <実習…学習のポイント> ○冷菜の基本技術	テーマ 「煮込み・蒸しもの」 <講習・実習> ● 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)  エビと卵の蒸しもの ニンニク風味 <実習…学習のポイント> ○蒸しもの基本技術 ○煮込みの基本技術	テーマ 「炒めもの」 <講習・実習> ● 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 (豚肉と高菜の汁ンバ) ● 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)  牛肉の炒めものトウチ風味 <実習…学習のポイント> ○炒めもの基本技術 ○下味付けについて ○油通しについて ○混合調味料について	テーマ 「揚げもの・あんかけ」 <講習・実習> ● 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 (ジュ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)  黒酢の酢豚 <実習…学習のポイント> ○揚げものの基本技術 ○あんかけの基本技術	テーマ 「点心」 <講習・実習> ● 干蒸焼売 (蒸しシューマイ) ● 山東包子 (山東風パオズ) ● 韭黄鹹水角 (黄ニラ入り揚げ餃子) ● 蛋黃蓮蓉月餅 (塩漬け卵入り蓮の実餡の月餅) ● 鴛鴦凍布甸 (愛玉ゼリーとサンザシのプリン)  蒸しシューマイ <実習…学習のポイント> ○シューマイの包み方 ○生地伸ばし方 ○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> ● プラリンヌ ● キャラメル・ムー ● スガー・ド・モンテリマール ● コーヒーの淹れ方 <実習> ● コンフィズリ(糖菓)作成 プラリンヌ キャラメル・ムー スガー・ド・モンテリマール ● コーヒーの淹れ方 ◆ 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。 ◆ 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。  	<実習> ※講習は行いません ● ビティヴィエ (フィユタージュ/折り込みパイ生地) ● パート・ブリゼ <実習> ● ビティヴィエ作成 フィユタージュ クレム・ダイヤモンド ● パート・ブリゼを使って、 フォンサージュと空焼き練習 ◆ 折り込みパイ生地の作り方、麺棒の扱い方を習得します。 ◆ 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えます。  	<講習> ● シュー・ア・ラ・クレム (パート・シュール) ● タルトレット・オ・スリーズ・ピスタシュ (パート・シュクレ/練り込みパイ生地) <実習> ● シュー・ア・ラ・クレム作成 パート・シュール クレム・パティシエール クレム・ディプロマット ● タルトレット・オ・スリーズ・ピスタシュ作成 パート・シュクレ クレム・ダイヤモンド・ピスタシュ ◆ 菓子屋さんの定番、シュークリームを習得します。 ◆ 練りこみパイ生地の作り方、麺棒の扱い方、タルト型への敷きこみの仕方などを習得します。  	<講習> ● サンマルク (パート・ビスキュイ・ジョコンド) <実習> ● サンマルク作成 パート・ビスキュイ・ジョコンド パート・ボンブ クレム・シャンティイ・ショコラ クレム・シャンティイ・ヴァニユ キャラメリゼ ● パタークリームを使い 絞り出しの練習 ◆ 家庭では難しいアーモンド風味の薄いスポンジ生地を習得します。 ◆ 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。  	<講習> ● ガトー・オ・フリュイ (パート・ジェノワーズ) <実習> ● ガトー・オ・フリュイ作成 パート・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 ◆ できるようになるとうれしい、スポンジ生地へのデコレーションのテクニックを習得します。 本番前の練習も毎回好評です。  

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。

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> ●テーブルロール ソフトな食事用の小型パン ●ツOPP 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		<実習> ●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		<実習> ●ツOPP 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(ポーリッシュ法) 伝統的なフランスパン		<講習> ●菓子パン(中種法) ・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ツ 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		<実習> ●菓子パン(中種法) ・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	
◆講習で出来上がったパンは試食が持ち帰りとなります。		◆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。		◆機械仕込みで作業を行います。		◆講習で出来上がったパンは試食が持ち帰りとなります。		◆機械仕込みで作業を行います。	
									
									

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。*すべてのお菓子里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

【餡の炊き方】

●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炊き方を学びます。



【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。



【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。



【焼き菓子】

●どら焼き

平鍋の基本の菓子。火加減、生地のはんばいが大切。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。



【蒸し菓子】

●葛馒头

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。



【上生菓子】

●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。

