

3月の時間割 (※メニュー・時間割は変更になることがあります)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
2	3 13:30 A 18:30 A	4 11:30 A 19:00 A	5 11:00 A 19:15 A	6	7 11:00 A 14:00 e	8 11:00 A 14:00 e
9	10 13:30 B 18:30 B	11 11:30 B 19:00 B	12 11:00 B 19:15 B	13	14 14:30 e 18:00 B	15 11:00 B 14:00 e 18:00 B
16	17 13:30 C 18:30 C	18 11:30 C 19:00 C	19 11:00 C 19:15 C	20	21 11:00 C 14:00 e	22 ↓12:00↓ タバコ合コン 18:00 C
23	24 13:30 D 18:30 D	25 11:30 D 19:00 D	26 11:00 D 19:15 D	27	28 11:00 D 14:00 e	29 11:00 D 14:00 e 18:00 D

- A**・定番♪基本の彩りちらし寿司 おすすめ!
- ・ふきのおいしい信田巻き煮
 - ・はまぐりと菜の花の潮汁(うしおじる)
 - ・手作りお花見団子

【ちらし寿司の盛り付け方～ひな祭りメニュー～】
「ちらし寿司」お寿司に欠かせない酢飯・錦糸卵の作り方など、色々な**基本**を覚えられます。
「信田巻き」油揚げで巻いた料理のことです。油揚げにたっぷり含まれたおだしが、口にいっばいに広がる、受講生に大人気のメニューです。
「潮汁」毎年ひな祭りには欠かせない！女の子のいいご縁を願って作る。定番のお吸い物です。

- D**・半熟卵のスコッチエッグ
- ・ポテトのカレー炒め
 - ・マカロニとブロッコリーのサラダ
 - ・サーモンのロールサンドイッチ

【春のピクニックお弁当メニュー♪】
ピクニックランチにぴったりな、彩り鮮やかなお弁当メニュー♪クルクル巻いたサンドイッチや半熟に仕上げた大きなスコッチエッグ、みんな大好きなカレー風味のポテトの炒めものと、パスタサラダも作ります。
手軽に美味しく作れるので、お弁当のレパートリーとしても最適です。
ピクニックやお昼のお弁当は、これで決まりですね♪

- B**・パリパリ春巻き
- ・いかとブロッコリーのオイスター炒め
 - ・いかのさばき方
 - ・白身魚の中華スープ
 - ・雑穀米ごはん

【石川の県魚！いかのさばき方～中華料理の会～】
「春巻き」材料の炒め方・きれいな包み方・油の温度の見分け方などが覚えられます。冷凍しておくとう便利です♪お弁当作りにも、役に立ちます(*^^*)
「オイスター炒め」イカのさばき方を覚えられます。石川の県魚、イカをさばけない方は是非習いましょう♪
「スープ」まだ寒い季節にぴったりな、食感が楽しい中華のお魚スープです。

- C**・手作り本格ポテトコロッケ おすすめ!
- ・ポーチドエッグのサラダ
 - ・新玉ねぎのとろとろポトフ
 - ・えびのアヒージョ new

【基本の洋食～揚げ物のコツ～】
「コロッケ」受講生Mさんが、中田料理学園のメニューで1番気に入ったメニューだそうです(*^^*)
タネの作り方や衣のつけ方、サクサクに揚げるコツをつかんでレパートリーに加えよう♪
冷凍出来るのでたくさん作り置き出来ますよ(^.^)
「サラダ」茹でて作る卵料理、ポーチドエッグを作ります♪
「ポトフ」新玉ねぎを、時短でトロトロに煮込んだ野菜の自然な甘味が美味しいスープです。

- e**・フロランタン&シガレットクッキー(おまけ)

【おいしさNO.1のお菓子! ?】
1人1台作ります。(18cm×18cm)所要時間 約2時間
クッキー生地にキャラメルでコーティングしたアーモンドをのせて焼き上げてつくるお菓子です。
お菓子のレッスンを完全制覇した生徒さんが、「お菓子のレッスンで1番美味しかった!」と言っていました(^_^)
小分けにラッピングして、お持ち帰ります。



■月・金は休校の為、ご予約はお手数おかけしますがネット予約・LINE のいずれかでお願致します m(_ _)m