

7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
27	28 11:30 A 19:00 A	29 11:30 A 19:00 A	30	1 11:30 A	2 11:30 A	3 11:30 A
4	5 11:30 B 19:00 B	6 11:30 B 19:00 B	7	8 11:30 B	9 11:30 B 15:00 E	10 11:30 B
11	12 11:30 C 19:00 C	13 11:30 C 19:00 C	14	15 11:30 C	16 11:30 C	17 11:30 C
18	19 11:30 D 19:00 D	20 11:30 D 19:00 D	21	22 11:30 D	23 11:30 D	24 11:30 D

- A**・あじのかば焼き **人気!**
 ・あじのおろし方
 ・茄子のオランダ煮(石川グルメ) **人気!**
 ・枝豆の白和え
 ・水ようかん

【魚をさばく会。1人1尾〜ヘルシーメニュー〜】

「かば焼き」魚を1人1尾おろし、かば焼きにします。
 生徒Sさんの一押しメニューです!
 あじ・さんま・いわし等色々な魚で作れますよ。
 「オランダ煮」なすを絶対食べなかった妻が、
 この料理を食べさせたら、なすの虜になりました!
 金沢の夏の郷土料理として身近な存在。
 揚げなすを甘辛い汁で煮た料理がオランダ煮です。
 「白和え」豆腐を使った和食の和え物。
 意外と簡単、豆腐があればすぐ出来ますよ!

- D**・オリーブビーフ **人気!**
 ・ナシゴレン〜手作り温玉のせ〜 **人気!**
 ・マセドアンサラダ
 ・スープ付

【ワンプレートカフェメニュー〜映える盛り付け〜】

「オリーブビーフ」当学園で「人気ベスト5」に入るメニュー!ハンバーグ生地を、牛肉で包み特製デミグラスソースで煮込みます。おもてなしにもどうぞ!
 「腕を上げたね。」といわれるかも(´_`)
 「ナシゴレン」アジアのエスニックの王様!
 インドネシアで人気の、手軽でおいしい焼きめし。
ドはまりした生徒さんいます♪
 「マセドアンサラダ」コロコロに切った野菜を使った一味違うポテトサラダです。
 映える盛り付けも説明しますね♪

- B**・ビストロ風ハッシュドビーフ **人気!**
 ・ヴィシソワーズ(じゃがいもの冷製スープ)
 ・焼きチーズトマト
 ・コーヒーゼリー

【ひと手間かけたビストロの味♪】

「ハッシュドビーフ」コックさんの技法を加えてビストロ風に仕上げます!
 受講生が家でよく作ってくれるメニューです(´_`)
 「チーズトマト」シンプルで簡単に作れますが、おいしいと好評なメニューです。
 「ヴィシソワーズ」じゃがいもを使った、夏にぴったりな人気の冷たいポタージュです。

- C**・麻婆茄子
 ・焼きアスパラの簡単中華浸し
 ・トマトと卵の中華スープ
 ・とろける杏仁豆腐 **人気!**

【定番中華の会】

「麻婆茄子」調理学校のテストに出るほど基本が詰まった料理です。
 「〜の素」がなくても、ほとんどの中華料理はご家庭で簡単に作れます!
 「中華浸し」アスパラを使ったお手軽おかずです。
 「杏仁豆腐」超絶人気のとろけるデザートです。



- e** マンゴームースケーキ
【夏にぴったり!さわやか sweet】
所要時間約2時間00分

1人、1ホールお持ち帰りできる夏にぴったりな、見た目もかわいいケーキです!
 「ココアのスポンジ+マンゴームース+マンゴーゼリー」の三層構造!全部1人で作れます。
 ムースは基本的に簡単なので、デザートデビューにはぴったり。デザートの基本もぎっしりつまっています。
 他の果物でもアレンジできますので、家でも簡単に作れますよ!プレゼントにもいかがですか?