

平成30年 基礎科日本料理 予定表③

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(17) 8/ 6(月) 8/ 7(火)	枝豆の塩茹で うなぎとアボカドの重ね寿司井 胡瓜と切り昆布の簡単漬け	枝豆の茹で方 便利な炊き込み寿司飯の作り方 浅漬けの作り方
※ 8/13(月)、8/14(火)は、夏休み。		
(18) 8/20(月) 8/21(火)	清汁 花茗荷の卵とじ 豚肉の冷しゃぶ つけだれ2種 ごぼうの唐揚げ 甘じょうゆがらめ	ふんわりとした卵とじ 夏を元気でのりきる料理 ビールに最高！！
(19) 8/27(月) 8/28(火)	松茸の蒸し焼き 魚の南蛮酢 こんにゃくとピーナツのいり煮	松茸の扱い方 作りおきのきく料理 弁当の一品にも使える料理
(20) 9/ 3(月) 9/ 4(火)	なすの辛子酢みそ 豚肉の黄金焼き わかめとピーマンの辛煮	秋なすを茹でて酢の物に 卵汁のつけ方 箸休めになる小皿料理
(21) 9/10(月) 9/11(火)	豚汁 さんまの梅煮 つるむらさきのおひたし	おいしい味の出し方 旬のさんまを梅干しでさわやかに煮る
※ 9/17(月)は、休日。		
(1) 9/18(火)	胡瓜とわかめの酢の物 いかじゃが れんこんのきんぴら	定番酢の物をおいしく作る いかのさばき方等 れんこんの扱い方等
※ 9/24(月)は、休日。 9/25(火)は、調整日。		
(22) 10/ 1(月) 10/ 2(火)	かぶとスモークサーモンの生姜酢 豚肉の利休焼き さつまいもの甘辛煮	かぶでおいしい酢のもの ごまをたっぷりつけて焼く香ばしい肉料理 定番おかず
※ 10/8(月)は、休日。 10/9(火)は、調整日。		
(23) 10/15(月) 10/16(火)	えのき茸のおろし和え 里芋とさつま揚げの煮物 沢煮椀	茸の便利な酒蒸し 里芋の扱い方 便利な汁物
(24) 10/22(月) 10/23(火)	前菜 エリンギと黄菊のおひたし 吸物 ぎんなんしんじょ もみじ麩 焼物 秋鯖の柚あん焼き	お客様に役立つ料理(1) 茸の酒蒸しの仕方、黄菊の茹で方 失敗しないしんじょ作り おしゃれな秋鯖料理

- ※ 8/13(月)、8/14(火)は、夏休みです。
- ※ 9/17(月)、9/24(月)、10/8(月)は、休日。
- ※ 9/25(火)、10/9(火)は、調整日でお休みです。
- ※ メニューと日取りが変更になる場合がございます。