

平成30年 基礎科日本料理 予定表④

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(25) 10/29(月) 10/30(火)	小皿 小芋とあわ麩の田楽 飯 まいたけごはん 汁 すり流し汁	お客様に役立つ料理(2) 田楽料理を楽しむ まいたけの味のつけ方 魚をすって溶き込んだ絶品のみそ汁
(26) 11/5(月) 11/6(火)	向附 まぐろの磯巻 蒸物 茶碗蒸し なめこあん 酢の物 柿と蒸し鶏のくるみ酢	お客様に役立つ料理(3) 焼きのりでまぐろを巻く 卵と出汁の割合 上品な秋の味
(27) 11/12(月) 11/13(火)	ちらし寿司 もずく汁	基本の寿司飯の作り方とその具 忙しい時に便利な清汁
(28) 11/19(月) 11/20(火)	天ぷら こんにゃくのためき汁	天ぷらの基本を学ぶ おかずになるみそ汁
(29) 11/26(月) 11/27(火)	鰯と大根のごま和え 鶏の串焼き くるみ味噌 れんこんとこんにゃくのいり煮	魚の酢じめの仕方 串焼きの仕方とくるみ味噌の作り方 定番のいり煮
(30) 12/3(月) 12/4(火)	正月用 三色なます 鰯の照り焼き 八つ頭のかにあん	しっとりとしたなます作り 旬の鰯の味のつけ方 八つ頭の煮含め方としゃれたかにあん
(31) 12/10(月) 12/11(火)	正月用 牛肉の金山寺みそ 松の実飾り 海老の黄味和え 矢羽れんこん	正月用に作りおきのきく牛肉料理 ふんわり黄味あんの作り方 縁起のよい酢ばす
(32) 12/17(月) 12/18(火)	かぶと数の子和え 鰯大根 豚肉と野菜の粕汁	数の子の塩抜きの仕方 鰯アラの始末 身体の温まる汁物、酒粕の使い方
※ 12/22(土)~2019年1/5(土)は、冬休み。		
(33) 1/7(月) 1/8(火)	鱈の唐揚げ ごまだれ 小松菜と油揚げの煮びたし 芹ごはん 大根の即席ベッタラ漬け	旬の鱈をからりと揚げる 冬野菜をたっぷり使う 即席で楽しむベッタラ漬け
※ 1/14(月)は、休日。 1/15(火)は、調整日。		
(34) 1/21(月) 1/22(火)	蛎の生姜煮 聖護院蕪とふんわり肉団子の葛煮 白菜と柚子のごま酢	蛎のふっくらとした煮方 かたくならない団子作り さっぱりした冬の和え物

※ 12/22(土)~2019年1/5(土)は、冬休みです。

※ 1/14(月)は、休日、1/15(火)は、調整日でお休みです。

※ メニューは変更になる場合がございます。