

お料理はじめてクラス

食事は毎日の事だから…
料理の基本は大切！！

お料理の基本の基本から説明を聞き、その場で実習してみる少人数制のクラス。

ちょっとしたコツやタイミングを知って

美味しい料理が作れるように基本を学びませんか？



火曜日 18:30~

2021年 11/2、11/16、11/30、12/7、12/14、12/21

場所： * 江上料理学院

定員： * 少人数制

持ち物： * エプロン、厚手のハンドタオル、筆記用具

費用： * 6レッスン **27,000円** (材料費・消費税込み)

ご入金は、お申し込み後1週間以内に学院受付で
お支払いいただくか、下記口座にお振込下さい。



振込先：みずほ銀行 市ヶ谷支店
普通口座 0519147
口座名 江上料理学院



尚、お振込みの際は、お名前の後に初日の開催日を入力してください。

例) 1月17日 → エガミハナコ0117

★アレルギーや調理中の怪我等に関しましては、当学院では一切責任を負いかねますので、ご了承ください。

★初回の開催日1週間前からキャンセル・ご返金はできません。ご出席できない場合は、代理の方をご紹介下さい。

★新型コロナウイルス感染防止のため、マスク着用やアルコール消毒へのご協力をお願いいたします。

お申込み・お問い合わせは

江上料理学院

TEL

03-3269-0281

〒162-0846
新宿区市谷左内町21

JR線・東京外口有楽町線 市ヶ谷駅 徒歩3~4分
南北線・都営地下鉄新宿線

URL

<http://www.egami-cooking.co.jp>

メニューはこちら

和食の基本① 11/2

メニュー しめじの炊き込みごはん
豆腐とわかめのみそ汁
カジキの照り焼き

テーマ お米の洗い方、
ふっくらご飯の炊き方
だし汁について
みそ汁の上手な作り方
調味料の量り方
火加減について

洋食の基本① 11/30

メニュー ハンバーグ目玉焼きのせ
かぼちゃのポタージュ
グリーンミニサラダ

テーマ ハンバーグをおいしく作るには
目玉焼きの作り方について
ミキサーの扱い方
グリーンサラダの野菜の扱い方

中華の基本① 12/14

メニュー チンジャオロース
中華風春雨サラダ

テーマ 肉、野菜のせん切り
炒め物のコツ
フライパンの扱い方
中華調味料、春雨について

和食の基本② 11/16

メニュー 肉じゃが
ほうれん草のおひたし

テーマ まな板と包丁について
包丁の持ち方、使い方
野菜の切り方
葉菜のゆでかた
煮物をおいしく作るポイント
和え物のコツとバリエーションに
ついて

洋食の基本② 12/7

メニュー とりのからあげ
ポテトサラダ

テーマ ①鶏肉について
②からあげの下味、衣について
③揚げ方のポイント、
根菜の茹で方
ドレッシング、マヨネーズについて
ポテトサラダをおいしく作るコツ

中華の基本② 12/21

メニュー チャーハン
ニラ玉スープ
ぷるぷる杏仁豆腐

テーマ チャーハンのポイント
手軽に作るスープについて
簡単なデザート、ゼラチンについて