

本格イタリアン料理教室

シェフを囲み料理のポイントや材料の入手の仕方、本場イタリアの料理の話などを楽しくレクチャー、家庭でも簡単に作れる料理です。もちろんレッスンの後は楽しい食事会です。

二〇一九年度講座生募集中
途中参加
OK!



《男性大歓迎》

- 1、受講場所 飯山総合学習センター 2階調理実習室
- 2、講師 中野 誠司 (ラ・サルテー主宰)
- 3、日程 毎月第2火曜日 (8月・2020年2月は第一火曜日)
- 4、応募条件 成人 (定員 20人)
- 5、受講料 前期 (6回分) 3,000円・後期 (6回分) 3,000円
- 6、材料費 前期 (6回分) 15,000円・後期 (6回分) 15,000円
- 7、持ち物 エプロン・三角巾・お手拭きタオル・筆記用具

	日程	メニュー		日程	メニュー
前期	4月9日	春のアンティパスト 鶏モモ肉とショートパスタのクリームソース	後期	10月8日	キノコのアーリオオリオスパゲッティ ドライトマトのフォカッチャサンド
	5月14日	生ハムのクロケッタ・桜エビのペペロンチーノ		11月12日	サンマのトマトソーススパゲッティ・柿のパンナコッタ
	6月11日	自家製フェットチーネ・アサリトマトクリームソース バケットのサンドイッチ		12月10日	根菜と豚バラ肉の煮込み 牡蠣のクリームソースジレット
	7月9日	豚肉のグリッリア・アンチョビと梅のソース 1口ピッツァ		2020年 1月14日	七草リゾット・ブリのカルパッチョ
	8月6日	冷製クラのパスタ 海老とじゃがいものジェノバース		2月4日	牡蠣のインサータ・蕪のカルボナーラ
	9月10日	鶏肉とハーブのオーブン焼き・かぼちゃの冷製スープ		3月10日	ニョッキ春野菜のソース・カタラーニャ

※材料の都合により、メニューを変更する場合があります。