

Calendar & Table Menu

2017年 09月

	月	火	水	木	金	土	日
					1	2 銭屋塾	3
朝					JOY基礎(1)		JOY基礎(1)
昼							CAKING基礎(1)
夜					JOY基礎(1)		
	4	5	6 白岩シェフ	7	8	9	10
朝			CHEF'S TABLE			JOY応用(1)	JOY応用(1)
昼						CAKING応用(1)	CAKING応用(1)
夜				JOY応用(1)	JOY応用(1)		
	11	12	13	14	15	16	17
朝					JOY基礎(2)	JOY基礎(2)	
昼						CAKING基礎(2)	
夜				JOY基礎(2)	JOY基礎(2)		
	18	19	20	21	22	23 秋分の日	24
朝					JOY応用(2)		JOY応用(2)
昼							CAKING応用(2)
夜				JOY応用(2)	JOY応用(2)		
	25	26	27	28	29	30	
朝							
昼							
夜							
朝							
昼							
夜							
レッスン開始時間	【朝】 10:30 ~ 【昼】 14:00 ~ 【夜】 18:30 ~ 【CHEF'S TABLE】 11:00 ~ 【60MINUTES CAFE MENU】 ランチレッスン12:00 ~ / 夜のレッスン18:30 ~						
レッスン時間の目安	60MINUTES CAFE MENU						1時間
	JOY TABLE - 基礎 / JOY TABLE - 応用 / CAKING TABLE - 基礎						2時間
	CAKING TABLE - 応用						2時間30分
	HOME MADE BAKERY / 和・Sweets / Home Made Style						3時間
	CHEF'S TABLE						3時間30分

「 」のマークの時間帯はFREEコースとなります。「 」のマークはLabo Cafeオープン日です。

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. リクエストメニュー～昭和なごはん】

- ・昭和のチャーシュー
- ・冷や麦～鯉昆布の聞いた胡麻だれ
- ・甘長唐辛子の焼き浸し
- ・冬瓜のくず煮

【2. 和食】

- ・じゃが芋バター煮～うま味を野菜に煮含めます
- ・秋刀魚のわた焼き
- ・あいませ
- ・京風かやくごはん

JOY TABLE - 応用

【1. メキシカン】

- ・米粉とコーンのメチョス
- ・フラワートルティヤ
- ・ワカモレ、トマトサルサ
- ・チリコンカン
- ・フラン

【2. 和食】

- ・椎茸と豚肉の素揚げ甘酢餡
- ・鯖の生姜焼き
- ・ミックスリーフの胡麻入りジュレがけ
- ・つまみ御料～カマスの干物・わかめ

CAKING TABLE - 基礎

- 【1. パナナブレッド】
- 【2. 洋梨のショートケーキ】

CAKING TABLE - 応用

- 【1. ムースレアチーズケーキ】
- 【2. フォンダンショコラ】

SPECIAL COURSE

CHEF'S TABLE

- 【ビエールブランシュ白岩シェフ】

Calendar & Table Menu

2017年 09月

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. リクエストメニュー～昭和なごはん】

- ・昭和のチャーシュー
- ・冷や麦～鯉昆布の聞いた胡麻だれ
- ・甘長唐辛子の焼き浸し
- ・冬瓜のくず煮

去年の夏や先月のレッスンに受講できなかった方のれクエストレッスンでした。🙇

【2. 和食】

- ・じゃが芋バター煮～うま味を野菜に煮合めます
- ・秋刀魚のわた焼き
- ・あいませ
- ・京風かやくごはん

じゃが芋はでんぷん質が多くなっているため煮崩れしないように煮まじょう。秋刀魚のワタをそのまま焼くのではなく、ワタと調味料を合わせたものにつけてから焼きます。京風かやくごはんは具材を先に味付けてから炊いてみましょう。行楽にも満足できるしっかり味にしてみました。

JOY TABLE - 応用

【1. メキシカン】

- ・米粉とコーンのメチョス
- ・フラワートルティヤ
- ・～ワカモレ、トマトサルサ
- ・チリコンカン
- ・フラン

メチョスはビールなどによく合うスナックです。フランはメキシコの甘いカスタードプリンです。

【2. 和食】

- ・椎茸と豚肉の素揚げ甘酢餡
- ・鯖の生姜焼き
- ・ミックスリーフの胡麻入りジュレがけ
- ・つまみ御料～カマスの干物・わかめ

だしを餡に生かす、揚げ物によく合います。“つまみ御料”は、その昔後醍醐天皇が隠岐に流されたときに老漁師が作って差し上げた干物とわかめのごはん。

CAKING TABLE - 基礎

【1. パナナブレッド】

アーモンドパウダーを入れて、甘さ控えめのパナナブレッドです。

【2. 洋梨のショートケーキ】

洋梨も種類が豊富に出回っていますが、旬のフルーツを使ったショートケーキです。

CAKING TABLE - 応用

【1. ムースレアチーズケーキ】

アングレースソース入りのクリームチーズと生クリームを冷やし固めたレアチーズケーキです。ボトムはバニラの香りがしっかりするグラハムクッキーです。

【2. フォンダンショコラ】

フォンダンショコラタイプのガトーショコラです。最小限に火を通す、オープンから早く出すのがポイント、ちょっとタイミングが難しいです。

SPECIAL COURSE

CHEF'S TABLE

【ビエールブランシュ白岩シェフ】