

Calendar & Table Menu

2018年 11月

	月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3 銭屋塾	4
朝					JOY基礎(1)		CAKING基礎(1)
昼							
夜				JOY基礎(1)	JOY基礎(1)		
	5	6	7 銭屋塾	8	9	10	11
朝			CHEF'S TABLE		JOY応用(1)	JOY応用(1)	CAKING応用(1)
昼							
夜				JOY応用(1)	JOY応用(1)	JOY応用(1)	
	12	13	14	15 ダルマイヤー	16	17	18
朝					JOY基礎(2)	JOY基礎(2)	CAKING基礎(2)
昼							
夜					JOY基礎(2)	JOY基礎(2)	
	19	20	21	22	23	24	25
朝					JOY応用(2)	JOY応用(2)	CAKING応用(2)
昼							
夜				JOY応用(2)		JOY応用(2)	
	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. WASHOKU ちょっと頑張る気分の和食】

- ・豆腐団子のみぞれ煮
- ・青菜と大根の胡麻あえ
- ・小芋と烏賊の煮もの
- ・金時人参のばらずし

【2. おうち中華】

- ・酢豚
- ・手作り野菜ラー油 ~ 焼き椎茸
- ・もやしそば
- ・さつま芋のカラメル炒め

JOY TABLE - 応用

【1. 和食】

- ・鯖の白葱の白味噌仕立て
- ・鶏つくねの茸椀
- ・蟹と生姜の炊き込みごはん
- ・焼き芋の寒天寄せ

【2. 京都のおばんざい】

- ・蕪と京揚げの煮もの
- ・海老芋コロッケ
- ・水菜の辛し和え
- ・大根と生姜の炊き込みごはん

CAKING TABLE - 基礎

【1. ふんわりバナナブレッド】

- ・バナナたっぷりブレッド生地
- ・スパイシーショコラクランブル

【2. ほうじ茶キャトルカール】

- ・同割り生地
- ・溶かしバターの扱い方

CAKING TABLE - 応用

【1. 洋梨タルト】

【2. タルトチーズケーキ】

SPECIAL COURSE

Calendar & Table Menu

2018年 11月

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. WASHOKU ちょっと頑張る気分の和食】

- ・豆腐団子のみぞれ煮
- ・青菜と大根の胡麻あえ
- ・小芋と烏賊の煮もの
- ・金時人参のばらずし

晩秋、あわただしい師走の前に少しゆっくりと、お家でのお料理を楽しむ季節。煮ものも美味しい季節です。関西では金時人参が出てきました。ばらずしにも金時人参を入れてみました。

【2. おうち中華】

- ・酢豚
- ・手作り野菜ラー油～焼き椎茸
- ・もやしそば
- ・さつま芋のカaramel炒め

町の中華料理屋さんの酢豚を作ってみましょう。野菜ラー油は作っておくと便利です。もやしとひき肉にあんが絡まった焼きそばです。

JOY TABLE - 応用

【1. 和食】

- ・鯖の白葱の白味噌仕立て
- ・鶏つくねの茸椀
- ・蟹と生姜の炊き込みごはん
- ・焼き芋の寒天寄席

小粋な家庭料理です。手軽に作ることができるけれど、ちゃんと下ごしらえをすることも大切。包丁野日々のトレーニングをしようと思うきっかけになるとと思います。

【2. 京都のおばんざい】

- ・燕と京揚げの煮もの
- ・海老芋コロッケ
- ・水菜の辛し和え
- ・大根と生姜の炊き込みごはん

海老芋コロッケは銀杏や椎茸を入れて揚げましょう。

CAKING TABLE - 基礎

【1. ふんわりバナナブレッド】

- ・バナナたっぷりブレッド生地
- ・スパイシーショコラクランブル

バターが少な目でバナナ多い目のバナナブレッドです。ずっしりというよりは、ふんわりを目指しました。

【2. ほうじ茶キャトルカール】

- ・同割り生地
- ・溶かしバターの扱い方

スポンジのようにふんわりとした食感を目指します。澄ましバターでほうじ茶の香りをよくダイレクトに味わえるレシピです。

CAKING TABLE - 応用

【1. 洋梨タルト】

【2. タルトチーズケーキ】