

Calendar & Table Menu

2018年 12月

	月	火	水	木	金	土	日
						1	2 銭屋塾おせち料理
朝							
昼							
夜							
	3	4	5	6	7	8	9
朝					JOY基礎(1)	JOY基礎(1)	CAKING基礎(1)
昼							
夜				JOY基礎(1)	JOY基礎(1)		
	10	11	12	13	14	15	16
朝					JOY応用(1)	JOY応用(1)	CAKING応用(1)
昼							
夜				JOY応用(1)	JOY応用(1)		
	17	18	19	20	21	22	23
朝						JOY基礎(2)	CAKING基礎(2)
昼							
夜				JOY基礎(2)	JOY基礎(2)		
	24	25	26	27	28	29	30
朝							
昼							
夜							
31	おせち重お渡し						
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. お正月】

- ・煮しめ五種 ~ 椎茸、金時人参、蒟蒻、里芋、鶏団子
- ・関西の祝い肴三種 ~ 千枚数の子、田づくり、たたき牛蒡
- ・端っこ野菜の五目ずし
- ・宮城のお雑煮

【2. Merry Christmas!】

- ・ミートローフ
- ・メリメロサラダ
- ・マンハッタンクラムチャウダー
- ・クリスマスの莓ムース

JOY TABLE - 応用

【1. 師走の素材でお家割烹】

- ・鱈の西京焼き
- ・柿なます
- ・すりおろし椀 白味噌仕立て
- ・五目炊き込みごはん

CAKING TABLE - 基礎

【1. バイクドチーズケーキ】

CAKING TABLE - 応用

【1. フルーツケーキ】

SPECIAL COURSE

Calendar & Table Menu

2018年 12月

BASIC COURSE

JOY TABLE - 基礎

【1. お正月】

- ・煮しめ五種～椎茸、金時人参、蒟蒻、里芋、鶏団子
- ・関西の祝い肴三種～千枚数の子、田づくり、たたき牛蒡
- ・端っこ野菜の五目ずし
- ・宮城のお雑煮

吉凶いずれにも適しているお煮しめは、お正月料理だけの料理ではありません。お正月料理のために煮しめを作るのではなく、煮しめをうまく作ることができれば、普段の煮ものが上手にできると思います。お雑煮は大根や牛蒡、人参などの根菜を千切りにして茹でたものをザルにあげ、屋外に一晚おいて凍らせた“ひき菜”を使う、宮城県の雑煮です。

【2. Merry Christmas!】

- ・ミートローフ
- ・メリメロサラダ
- ・マンハッタンクラムチャウダー
- ・クリスマスの莓ムース

豪華に見えるメニューを簡単に作ってみましょう。簡単と言っても、おいしくなる工夫が必要です。ミートローフは大きく作れば豪華なオープン料理です。メリメロ“meli melo”はフランス語でごちやませの意味。いろいろな野菜をクリスマスアレンジで！
クリスマスのクラムチャウダーはマンハッタンスタイルでトマトの赤！

JOY TABLE - 応用

【1. 師走の素材でお家割烹】

- ・鱈の西京焼き
- ・柿なます
- ・すりおろし椀 白味噌仕立て
- ・五目炊き込みごはん

お正月にもピッタリなお料理です。おせち料理には欠かせないおなますは刻んだ季節の素材をあえましょう。蕪とつくね手のすりおろしを白みそ仕立てで、味のしみたふっくら炊き込みご飯をつくるコツを！

CAKING TABLE - 基礎

【1. ベイクドチーズケーキ】

きめ細かく濃厚なチーズケーキを目指します。サワークリームとクリームチーズで濃厚だけど、軽さもります。懐かしい味のベイクドチーズケーキです。ゆっく時間をかけて焼きます。

CAKING TABLE - 応用

【1. フルーツケーキ】

ブランデーの漬け込んだドライフルーツを贅沢に混ぜ込んだフルーツケーキは、ずっしりと重たい、パウンドケーキ型です。私の子供の頃の大人テイストのフルーツケーキです。