



フランス料理（水）



自宅でできるフレンチ～フランス料理の技法を家庭でも～

講師 川原 竜也

回数	月日	曜日	テーマ	内容
1	2/5	水	フランスの寄せ鍋 ブイヤベース	○開講式 野菜のエチュベ、ブイヤベース、 ブランマンジェ
2	2/12	水	オープンで ふっくらジューシーな ロティ	オニオングラタンスープ、 鴨のロティ、フォンダンショコラ
3	2/19	水	皮がカリッと仕上がる ポワレ	キッシュ、魚のポワレ、クレープシュゼット
4	2/26	水	保存が目的 低温オイル煮 コンフィ	ラタトゥイユ、鶏のコンフィ、クレームブリュレ
5	3/4	水	日本にない調理法 オープンを使った蒸し煮 ブレゼ	ポターージュ、豚のブレゼ、タルトタタン
6	3/11	水	フランスの春と 言えばこれ！！	○閉講式 アスパラガスのオランダソース、 ナヴァラン（羊の煮込み）、バヴァロア

教 材 費	3,800円（6回分）
開 講 時 間	18:30～20:30（2時間）
定 員	30名（定員になり次第、締め切ります）
場 所	料理講習室
準 備 す る も の	エプロン、三角巾、筆記用具、タッパー

◆材料の都合でメニューを変更する場合があります。

- ※ 遅刻や欠席をする場合は、必ず勤労青少年ホームまでご連絡ください。
- ※ 返金は原則としていたしません。
- ※ 受付は10月13日（日）～10月27日（日）です。

鹿児島市勤労青少年ホーム

〒890-0063 鹿児島市鴨池2丁目32-30

TEL 099-255-5771 FAX 099-255-5750

E-mail yuyukan@sicweb.jp

ホームページ <http://yuyukan.sicweb.jp/>

Twitter @yuyukan6

Facebook 鹿児島市勤労青少年ホーム（事務局発信）