

2021 年 相田百合子料理教室

ワールドワイドな酵母食クッキング

エスニック料理を楽しむ講座。講師菜園野菜、果物&ハーブから起こした自家製酵母、スパイスを使用。自家製豆板醤、魚醤を使い中華、タイ料理等。おうち時間を楽しみながらも世界各国の味を堪能しましょう。

- 日時: 第3水曜日 10:00~13:00 随時入会可能
- 受講料: 33,500円/6回 他に入会金と講座維持費 200円/月が必要
- 場 所: オルタナティブ生活館 4階調理室
- 講師: 相田 百合子

回	日 程	講 座 内 容
1	4/21	モロッコ料理 チキンとプルーンのタジン マラケシュで習ったクスクス、魚介ソース デーツの焼き菓子 ミントティー
2	5/19	ベトナムの家庭料理…自家製魚醤を使って ベトナムの煮魚 ワンタンスープ もち米と乾物の醤油風味蒸しご飯
3	6/16	地中海料理 エビとセロリとフェネルの地中海風 そら豆と塩豚燻製のパイ仕立て パンナコッタ
4	7/21	インドネシア料理 ナシクニン サテ 農園野菜のガドガド 南瓜プリン
5	9/15	中華月餅でお月見気分 酸辣湯 脇屋シェフ直伝東坡肉 月餅
6	10/20	インドカレーを食べる ゴア地方のカレー エビのタンドーリ風 サモサ
7	11/17	タイ料理 エビと茄子のレッドカレー 豆腐と春雨のスープ チェンマイのプディンケーキ
8	12/15	クリスマスはイタリアンで 🍄のリゾット 牛肉のロール巻きクリーム風味 プロフィテロール…クリスマスの定番お菓子
9	1/19	韓国料理で温まる 納豆チゲ 薬飯 華陽串焼き
10	2/16	メキシコ料理 アボカドと豆のスープ チキントスターダ ガルバンゾ豆のケーキ
11	3/16	ロシア料理 サンクトペテルブルグのピロシキ数種 現地レストランで大人気、ビーフストロガノフ

◆持ち物: エプロン、食器用布巾1枚、台布巾1枚、筆記用具

※メニューは都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。

※納入された受講料のご返金は原則として致しかねますので予めご了承ください

お申込・お問合わせ: カルチャースクール アクト 045-472-7633

〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-8-4 オルタナティブ生活館