

世界の家庭料理

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、現地直送スパイス、自家製豆板醤、魚醤、塩麴、味醂等使用。無農薬野菜はサプリでもあり、生活クラブの食材を使いながら講師が味わった世界の家庭料理をご紹介します。自宅講座なので旅で買い求めた調理道具も使用。インドネシアのスパイス用石臼、タイのソムタム用土器等

- 日 時: 第2日曜日 11:00~14:00 随時入会可能 単発受講可(7,200円)
- 受講料:35,500円/6回 他に入会金と講座維持費 200円/月が必要
- 場 所:相田スタジオ(都筑区荏田南) 駐車場有り
- 講 師:相田 百合子

著書「魅惑のエスニック料理」ほか、雑誌「クロワッサン」「うかたま」新聞、テレビ、ラジオ等

| 回 | 日 程 | 講 座 内 容 |
|----|------------------|---|
| 1 | 4/12 | ポルトガル料理 野菜スープ 魚のデ IPP 鱈のコロッケ 本場のカスタードタルト |
| 2 | 5/10 | ニューヨークのタイレストランから 人参のソムタム パイナップルチャーハン チェンマイのイエローカレー |
| 3 | 6/14 | インドネシア料理 自家製ケチャップマニスを使って ナシゴレン バンドン風惣菜 ピーナッツソースサラダ |
| 4 | 7/12 | インド料理が食べなくなる 夏野菜カレーと肉団子カレー 南インドのレモンライス 米粉クレープ |
| 5 | 9/13 | 中華月餅を作る時期 黒胡麻月餅 定番の胡麻団子 蓮の葉の中華おこわ |
| 6 | 10/21(水) 特別日程 | 秋の遠足 野菜中心のこだわりレストランと米粉ベーカリー 世田谷はベーカリーの激戦地 |
| 7 | 11/8 | ロシア料理 ビーフストロガノフ、サンクトペテルスブルク風 ピロシキ ロシアンクッキー |
| 8 | 12/13 | ニューヨークの美味しいもの特集 クラムチャウダー 茸、ナッツのミートローフ かぼちゃの詰め物焼き ニューヨークチーズケーキ、Xmasバージョン |
| 9 | 1/10 | 韓国の宮廷鍋料理。 神仙炉 冬野菜のキムチ ホタテ貝のクッパ 干し柿の胡桃巻 |
| 10 | 2/14 | 香港の街中華 北京ダック=生活クラブチキン使用と薄餅 大根餅 中華カステラ |
| 11 | 3/14 | 生姜と葱を使って グルテンバーガーを使う麻婆豆腐 香ばしいチャイナコロッケ 甘夏ピールと アーモンドの焼き菓子 自家製甜面醤レクチャー |

◆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・お問い合わせ: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