

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Fri.03.27.2015

●3月から4月へ！～レッスンのお知らせ

3月のレッスンも、今日で終了。



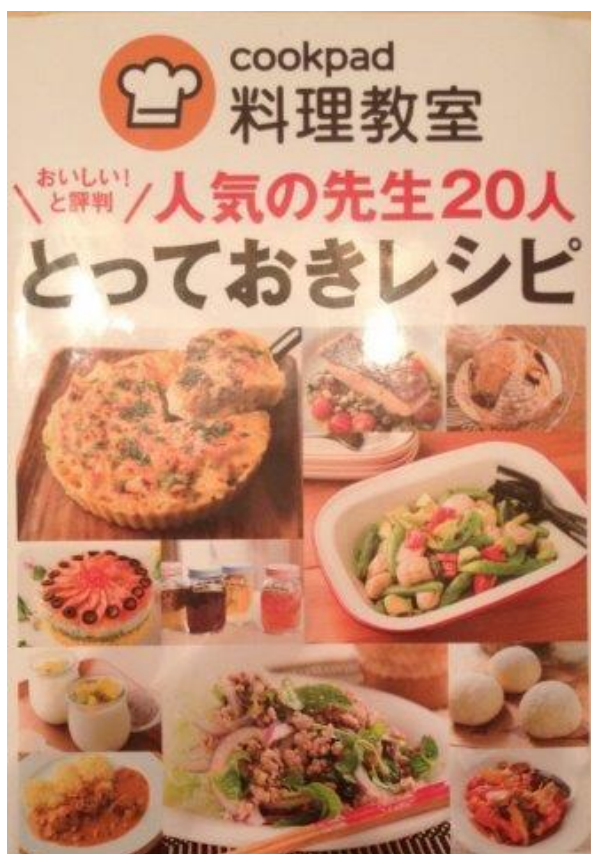
今日もたくさんの蝶々がお花畑に飛び立っていきました！

本日は、楽しいメンバーがそろい、女子会的に盛り上がり、白ワインを空けたあとは、苺紅茶からの苺ブランデー追加、レッスンとレッスンの僅かな間に家に遊びに来てくれた、高校時代からの親友の三島土産を、夜レッスンの後に、みんなで美味しくいただきました！



久しぶりのうなぎパイ～♪

そして先日、クックパッド料理教室のレシピ本が発売されました！  
私のレシピも数点掲載されています。  
お手にとっていただけると嬉しいです。(Click!)



クックパッド教室 (Click!) 全国人気ランキングは  
3月は3位をいただきました！

## 👑人気のレッスン



お祝いにサーモンのケーキ寿司&サーモン海老フライ&菜の花のウニ和え！

JR山手線 恵比寿駅

お祝い事や人が集まるときにはちらし寿司は定番ですが、でも今年はちょっと趣向をこらして、ケーキのようなお寿司を作ってみませんか？ 子供も大人もサーモンが大好きですよね？ そんなサーモンをぜいたくに使ったサーモンケーキ...



クックパッド料理教室 恵比寿ガーデンプレイス教室  
居心地のいい料理教室。おうちでくつろく感覚で、どうぞ。



サクサク感が違う♪生地から作る♡絶品ミートパイ&マドレーヌ

小田急線 町田駅



町田中町教室  
お菓子の基本を学んで本格スイーツ作りが楽しめます。



もちもちの蝶々パスタを作ろう～春野菜たっぷりのヘルシーイタリアン！

東急田園都市線 用賀駅



上用賀教室  
笑いのたえない楽しいレッスンで、お料理がさらに好きになります



イギリス生まれの子キンデイックマサラとコーカサスの野菜料理

小田急線 代々木上原駅



代々木上原教室  
世界の家庭料理をベースにしたおちてなし料理をご紹介します



自家製ひよこ豆のカレーで「揚げないカレーパン2種」と「クミンフランス」

東急田園都市線 たまプラーザ駅



たまプラーザ教室  
ひとつのアトリエでキュートなパンも料理も和菓日も楽しめるちゃう

ありがとうございます！

そして、4月メニューは

本格サムゲタンがおうちで簡単に！ 麴を使った韓国デトックスおかず  
～塩麴・醤油麴・甘麴の作り方と使いこなし方を学ぶ～

- 簡単！甘麴鶏の小豆入り本格サムゲタン
  - もちり手作りトッポギと春野菜の屋台風 醤油麴風味
  - 春ニラと空豆のサクふわ海鮮チヂミ 塩麴と自家製海老ラー油だれ
- ☆マッコリ付き

定期的開催している人気の麴集中レッスン、今回は韓国ヘルシー料理がテーマです。  
体調を崩しやすい春、カラダを調べてくれる、塩麴・醤油麴・甘麴(自家製生甘酒)の作り方と、それぞれの調味料の使いこなし方、それらを使った料理3品のレッスンをします。

麴を生活に取り入れると、美肌、アンチエイジング、免疫力UP...とカラダに良いことづくめです。  
麴の作り方をしっかり学んで、アレンジの仕方も習得でき、人気韓国料理もしっかり学べる、という盛りだくさんなレッスンです。

☆さらに今月は、レッスンでも使うアルファ食品お赤飯(300g)のお土産付き。  
これは洗米・つけ置き不要、白米と全く同じように炊けて美味しい！という、ミラクルで美味しいお赤飯です。

☆また、タッパーをご持参いただいた方には、麴調味料(塩麴・醤油麴・甘麴)をレッスン1回分プレゼントという、太っ腹な内容です。



来月も、がんばります♪

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)