

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.06.12.2015

●6月のレッスン☆イロイロ♪

6月レッスン、快調です！

6月のレギュラークラスのテーマは

「初夏の華やかパーティーメニュー～BBQにも使えるワザ&たれ満載♪」

- 塩麴牛肉のやわらかタリアート ブルーベリーとバルサミコの赤ワインソース
- 初夏野菜のバーニャカウダ 生ウニと焼き茄子のくるみソース
- 蓮根入り海老トースト 自家製スイートチリソース ココナッツオイルの香り

👑人気のレッスン

1 初夏の華やかパーティメニュー〜タリアータ、バーニャカウダ、海老トースト
東急田園都市線 用賀駅

6月は、ビールがすすむ、パーティーにぴったりのおもてなしメニューです。これからの季節、BBQでも大活躍するアレンジの仕方を伝授。すべてのメニューがBBQでも使えるので、覚えておけば、この夏のBBQでは、大人気になりますよ！ ...

クックパッド料理教室 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

2 日程追加！おうちビストロ 菜三菜〜あのとろろトリッパがおうちで簡単に！
東急田園都市線 用賀駅

3 7日15日の前泊OK！いわしの佃煮と炊き込みご飯、オレオチーズケーキ
東急田園都市線 用賀駅

4 各地道遠の勝！1人1席さばいて静岡司に挑戦♪&炒肝料理にチャレンジ！
JR山手線 恵比寿駅

5 物の初産！たたきに動かしたら中はレアの絶品フライで！&揚げ鶏の醤油煮
JR山手線 恵比寿駅

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

深沢教室 カフェと盛り付けた華盛料理で楽しく食べよう

恵比寿ガーデン 真心地元の料理教室、おうちでくつろぐ感覚で、どうぞ。

恵比寿ガーデン 真心地元の料理教室、おうちでくつろぐ感覚で、どうぞ。

クックパッド料理教室では、6月のメニューは全国人気ランキング1位をいただき、ありがとうございます！



バーニャカウダは沢山の野菜を使って、ご自分のセンスで盛り付けていただきます♪



バーニャソースには、焼き茄子に生ウニをたっぷり使って贅沢に♪



クックパッド料理教室は、泡付き♪



スパークリングワインの日もありますが、ビールの日も。(限定商品につきなくなり次第終了w)ロブションとエビスのコラボしたこのビール、名前の通り華やかでコクがあってアフターも長く、ビール苦手な私も大好きなのです。



おしゃデリではココナッツオイルのお土産もつけています。

昨日は、3ヶ月に一度の「麴ライフで女子力UP！」料理教室@アマルフィ、初夏の部でした！
今回は、夏バテ予防の、簡単おいしい発酵エスニックごはん☆

- 醤油麴風味のカオマンガイ(タイ風やわらか茹で鶏ご飯)
- かぼちゃとマスカルポーネの麴ココナッツサラダ
- 夏野菜たっぷり 塩麴と塩レモンのクスクス

麴から作る、三つの美味しい調味料、塩麴・醤油麴・甘麴の作り方、
塩レモンの失敗しない作り方と、
それらの発酵調味料を使った、簡単メニューのレッスンです。
今流行りのココナッツオイルのレクチャーも含めた、

盛り沢山の完全デモ式レッスンでした！

参加者半数以上がリピの方で、今回も満席御礼、ありがとうございました！



定員超えたため、会場を一階カフェから四階サロンに急遽変更。女子力UP！レッスンですが、男性も1人、2人と毎回地味に増えています(笑)



クスクスは好きなセルクルで抜いていただき、ご自分の食べたいだけ盛り付けていただきました♪



私も楽しくやらせていただきました！

次回は、9月10日(木)19時～。

「発酵料理で残暑撃退！」

- 醤油麴のパリパリ激うま手羽先
- 塩麴トマトとバジルのガスパチョ
- 焼きバナナと甘麴のココナッツミルク ラム酒風味

絶賛予約受付中です♪

そして今日は、先月共に五島列島へ伊勢海老漁にも行った海老会メンバーと恒例「海老マニアのための海老おしゃデリ」でした！



今回はリクエストにより、アマトリチャーナ含むパスタ2種のイタリアンでした。



●自家製パンチェッタとブラックタイガーのアマトリチャーナ 自家製ハリッサを添えて



●海老とバジルの自家製ファルファッレ レモン香る4種のチーズソース。



- 海老とアボカドと自家製ドライトマトのフリッタータ。お気に入りの調味料、ケンショーのトマトケチャップと肉山さんオリジナルチリマスタードなどあわせたスペシャルソースを添えました。



- 有頭甘海老と夏野菜のサクサクフリット 塩麹トリュフソース。卵をかかえた甘海老を殻ごとサクサクいただきます！



ご参加いただいたスイーツジャーナリスト、ひらりんこと平岩理緒さんの、山口県岩国土産の蓮根麺も、せっかくだからと食後にいただきました♪

同じくひらりんのお土産いろいろに、ベトナム料理研究家トアさんお土産のスイカなどもいただき、かなりガッツリなおしゃデリでした♪

単発レッスンは、準備等大変だけど、とっても楽しい。月末は、年に一度の「もも野菜おしゃデリ」。小平で野菜を作っている友達、ももちゃんの野菜を使ったスペシャルおしゃデリです。こちら楽しみ！

さて、明日は、レギュラーレッスンに戻ります。気持ちを切り替えて、がんばります！

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

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

[Petit Homepage Service](#)