

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.02.01.2016

●2月のレッスン

2月のレッスン、スタートしてます。

テーマは

「冬の勝負メニュー♥とろけるフォアグラの焼き方をマスター！」



とろけるフォアグラとカブのポワレ シェリービネガーソース
キャラメリゼした金柑とリンゴのソテーを添はえて



牡蠣とカリフラワーのロワイヤル(洋風茶碗蒸し)



カレーア香るポ・ド・クレームショコラ



フォアグラは外で食べるイメージですが、おうちでも簡単に調理出来ます♪



デザートはそれぞれが、仕上げの盛り付けをしていただくので、個性が出ます♪



スパイスたっぷりのグリューワインとともに。

ちなみに昨日は、マンツーマンの出張料理教室でした。

旦那様のお誕生日とのごことでいただいた、
6品のリクエストメニューをレッスンしました。



飴色玉ねぎのオニオングラタンスープ



チキンとアボカドのフリカッセ



サーモンときのこのクリーム麦リゾット



醤油麴のペンネ・ボロネーゼ



白子のソテー 焦がしバターと醤油麴のアーモンドソース



自家製甘酒とベリーのチーズケーキ



盛りだくさんでちょっぴり心配でしたが、旦那様のお帰り予定時間ピッタリに合わせて無事完成*¥(^o^)/*

喜んでいただけて、よかった。

やはり料理の仕事の一番の醍醐味は
「美味しい！」の笑顔。

この仕事をしてよかった、と思える瞬間です。

さあ、あっという間に終わる2月。
気を引き締めてがんばろう！

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](#)