

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.11.14.2019

●グラナ・パダーノ&パルマハム タイアップセミナー

本日は、イタリアで最も愛されているチーズ、グラナ・パダーノ&世界三大ハムのひとつ、パルマハムのクッキングセミナーへ。

両者の何より素晴らしい共通点は、100パーセントナチュラルな発酵食品であること。

今回は、そんなグラナ・パダーノチーズとパルマハムの魅力を学び、その後自身の教室で料理に活かしてレッスン、というタイアップセミナーでした。



会場は、青山のエミーズ。



アンバサダーの中村孝則さんによる、グラナパダーノとパルマハムについてのご自身での使い方や魅力などの楽しいお話の後には、認定チーズプロフェッショナルでアカデミー・デュ・ヴァンのチーズ講師、橋口由美さんがグラナパダーノのレクチャー。



熟成期間の異なるチーズの違い、料理へ使用する際のポイントなどについてのお話を伺ってから、16カ月のものと、20カ月以上熟成したりゼルヴァの塊の食べ比べ。

噛むとホロホロと粒状(グラナ)にほぐれ、口いっぱい香りが広がります。
どちらも美味しいけど、やはりリゼルヴァの方が
力強くホクホクしていて、噛むとジャリジャリ中からアミノ酸の結晶が！



16ヶ月熟成のものはさらに、マイクロブレインでふわっと削ったもの、パーミックスで粗く粉にしたもの、スライスしたもの、それを焼いてチーズせんべいにしたものなど形を変えていただいたら、同じチーズとは思えない味わいの変化にビックリ！



続いて、パルマハム協会認定パルマハム・スペシャリスト「Osteria Sale e Pepe」吉田司さんより、パルマハムについて学び、24ヶ月熟成の削りたてのパルマハムを赤ワインとともに試食。



豚の足と天然塩だけでゆっくりと作られた、長い時間が作り上げる深みのある味。



しゅわしゅわとお口でとけていく生ハムに赤ワイン…しあわせ♡

この度のセミナーで得たものから、
「グラナパダーノ」と「パルマハム」の両方を使った
タイアップレッスンをいたしますので、お楽しみに！

皆様にこのふたつの魅力を余すことなく伝えられるように、
美味しいレシピを考えます^^
お楽しみに♡

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](#)