

2017年《魚をさばく》家庭料理VI

魚の下処理やさばけるようになりたい方の為のコースです。 ほぼ毎回お一人 1尾さばきますので、確実に上達します。自分でさばいた魚をおいしくお料理できるとカッコいいですよ！

☆月1回 ¥6,000

☆6か月コース ¥36,000(《魚をさばく》家庭料理コース作り方DVD6枚付き)

☆月2回 ¥10,000(家庭料理と月2回 ☆月2回6か月コース¥60,000(家庭料理&魚 作り方DVD12枚付き)

1月



鯛の昆布締め



ひき肉とキャベツの重ね煮



うにの茶碗蒸し



ごまのブランチ

2月



白身魚の中華蒸し



中華風味噌ポトフ



春雨と海藻のサラダ



カフェプリン

3月



イワシのイカパズル



ブロッコリーとくるみのサラダ



あさりのカニカマ



オレンジのフラン

4月



オイルサーディンと春キャベツの Pasta



サーモンのベニエ



丸ごと新玉グラタン



いちごミルクシャーベット

5月



白身魚の変わり揚げ



いなりおこわ



ごぼうと長芋のサラダ



スパアリアの和風スープ

6月



いかのマスターマリネ



サーモンのチーズムニエル



チキンジュリエット



レモングルトゼリー

7月



太刀魚のごま七味焼き



水奴とトマトの和風冷製パスタ



味噌だれ牛寄せ鍋



冷やしぜんざい

8月



韓国風刺身そうめん



よだれ鶏



ユッケヤンスープ



ココナツソグーシャーベット

9月



秋刀魚のイタリムニエル



たこのジュレサラダ



甘エビのリゾット



マCHEDONIA

10月



和風カルパッチョ



しっとり甘辛チキン



なすのごま酢和え



栗のプディング

11月



白身魚のクリームパスタ



かぶとトマトのイタリサラダ



スパアリアとキャベツのカッスラ



かプチゼリー

12月



鯛のイタリカルパッチョ



魚介のトマトチューブイカパズル



パプリカのムース



キャラメルミルクムース