

2022年 《魚捌き料理》 V

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(6回) ¥36,000⇒**¥30,000** ※作り方DVD 別途1枚¥500 **【税別】**

1月



白身魚のセサミソテー



パプリカのポテトソテー



シーザーサラダ



ショコラケーキ

2月



さつま揚げ



里芋のとも和え



カキのしくれ煮飯



鶏とたっぷり野菜のけんちん汁

3月



パエリア



菜の花とポテトのサラダ



ツルルムのクリームスープ



いちごミルクの焼きプリン

4月



いわしのイサツマリネ



アボカドタラモサラダ



ローストホタテのソテー



シーフードクリームパスタ

5月



揚げ魚のピリ辛黒酢ソース



サラダ 風冷やしカツ



中華ちまき



ココナッツアイス

6月



あじふ



豆腐しゅうまい



ゴーヤのゆかり揚げ



冷やし梅醤

7月



太刀魚のレモンソテー



蒸しなすのミネソダ



ポークビーンズ



マンゴーのヨーグルトムース

8月



ごま竜田揚げ



豆腐とひじきの和風ハバーグ



おぐらの豆乳スープ



桃のムース

9月



さんまのネギ味噌焼き



れんこん団子



吹き寄せせきのこご飯



びどうゼリー

10月



白身魚のかかみツツサガ 仕立て



トマトの焼きグラタン



洋風茶碗蒸し



レモンヨーグルトシャーベット

11月



石焼き風ビピンバ



イカフェ(韓国風刺身)



かに豆腐スープ



柚子のムース

12月



牡蠣のヴィスク



イタリアンミネストローネ



キッシュカレー



パリーとマスカルポーネのムース