2023《魚捌き料理》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ョ！

★月１回　￥6,600　　★６か月ｺｰｽ（６回）　￥39,600⇒￥36,000　【税込】

※　作り方 DVD　別途１枚￥550

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

ごまのﾌﾞﾗﾏﾝｼﾞｪ

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

イワシのｴｽｶﾍﾞｰｼﾞｭ

ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとくるみのｻﾗﾀﾞ

あさりのｶﾞｰﾘｯｸﾋﾟﾗﾌ

オレンジのフラン

4月

ｵｲﾙｻｰﾃﾞｨﾝと春ｷｬﾍﾞﾂのﾊﾟｽﾀ

サーモンのベニエ

丸ごと新玉ｸﾞﾗﾀﾝ

いちごﾐﾙｸｼｬｰﾍﾞｯﾄ

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ﾀﾞ

ｽﾍﾟｱﾘﾌﾞの和風ｽｰﾌﾟ

6月

いかのﾏｽﾀｰﾄﾞﾏﾘﾈ

サーモンのﾁｰｽﾞﾑﾆｴﾙ

チキンｼﾞｭﾘｴﾝﾇ

ﾚﾓﾝﾖｰｸﾞﾙﾄｾﾞﾘｰ

7月

太刀魚のごま七味焼き

水ﾅｽとﾄﾏﾄの和風冷製ﾊﾟｽﾀ

味噌だれ牛寄せｶﾂ

冷やしぜんざい

8月

韓国風刺身そうめん

よだれ鶏

ﾕｯｹｼﾞｬﾝｽｰﾌﾟ

ｺｺﾅｯﾂﾏﾝｺﾞｰｼｬｰﾍﾞｯﾄ

9月

秋刀魚のｲﾀﾘｱﾝﾑﾆｴﾙ

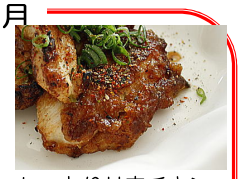
たことﾎﾟﾃﾄのｼﾞｭﾉﾍﾞｰｾﾞ

甘エビのリゾット

マチェドニア

10月

和風カルパッチョ


しっとり甘辛チキン

鯛茶漬け

なすのごま酢和え

栗のプディング

11月

白身魚のｸﾘｰﾑﾎﾟｯﾄﾊﾟｲ

かぶとﾄﾏﾄのｲﾀﾘｱﾝｻﾗﾀﾞ

ｽﾍﾟｱﾘﾌﾞとｷｬﾍﾞﾂのｶｯｽｰﾗ

ｶﾌﾟﾁｰﾉｾﾞﾘｰ

12月

鯛のｲﾀﾘｱﾝｶﾙﾊﾟｯﾁｮ

魚介のﾄﾏﾄｼﾁｭｰﾌﾞｲﾔﾍﾞｰﾇ風

ﾊﾟﾌﾟﾘｶのムース

ｷｬﾗﾒﾙﾐﾙｸﾑｰｽ

KURITA COOKING SALON