

フランス料理クッキングスクールの日程と内容

北海道を代表するフレンチの巨匠、大江シェフによる道産食材を使った本格的なフランス料理講座を7月7日(金)から9月29日(金)まで毎週金曜日に開催します。(祝日は除く。)毎回、普段味わえない異なる食材を大江シェフが素晴らしいフランス料理に仕上げます。各回ワインも付きます。基本は、大江先生がレシピの説明を行いながらのデモンストレーションとなります。参加者分お作りしますので、存分にお召し上がりください。全て、単独開催ですので、お好きなメニューを見つけてご参加ください。なお、全12回のうち10回以上ご参加いただいた方には、大江シェフ手作りのスペシャルベーコンをプレゼントします。

お申し込みは、道新文化センター窓口又は電話(011-241-0123)・インターネット予約で6月2日から受け付けます。

[開催日]

7月7日(金)、7月14日(金)、7月21日(金)、7月28日(金)、8月4日(金)、8月18日(金)、8月25日(金)、9月1日(金)、9月8日(金)、9月15日(金)、9月22日(金)、9月29日(金) 全12回

[時間] 11:00~13:30

[会場] クッキングスタジオ iseki 井関楽器ビル5階

札幌市中央区南3条西7丁目6-2

市電「資生館小学校前駅」徒歩3分

[講師] フランスポールボキューズ学院認定主任教授 大江廣嗣

公益社団法人 全日本司厨士協会北海道支部 副会長

社団法人 日本エスコフィエ協会 理事

フランス料理アカデミー日本支部 会員

[受講料] 2160円

[材料費等] 3000円

[持参品] 筆記用具、エプロン

[内容]

7月7日(金)第1回

鴨胸肉を時間をかけてサクッと焼き上げます。フランス古典料理のオレンジソースにてご提供します。

コンソメ クラーリフィエ ロワイヤル風

フランス産カモのロティエ ビガラードソース (古典オレンジソース仕立て)

焼き上げガトーショコラ シャンティークレーム

7月14日(金)第2回

玉ねぎの甘みと驚くほど濃厚な味わいのスープとスパイシーな仔羊のローストをご賞味ください。

オニオングラティネ モッツアレラチーズを共に
仔羊背肉のロティー マルコポーロ風
クレームブリュレ”ルキヤ カルトン “スタイル

7月21日(金)第3回

マッシュルームとクリームたっぷりのデューセルソースを牛フィレに乗せて焼き上げます。ポテト冷製スープもお楽しみください。

クレーム ヴィソッシワ
牛フィレ肉のポワレ ”パリジェーヌ “風
ウッフ ア ラ ネージュ キャリメゼ

7月28日(金) 第4回

日高産エゾシカと茹で上げアスパラガスに卵黄と溶かしバターで作るオランダーズソースはクラシックフランス料理の代表的な1品、鹿肉をご堪能ください。

茹で上げアスパラガスのオランダーズソース
エゾシカ背肉のロティー ポワヴラードソースソース
フォンダン ショコラ赤い果実のソース

8月4日(金) 第5回

ジビエ料理の代表・赤平よりフランス種鳩を伝統的なサルミソースでご提供します。

タラのブランダード・フォワグラ キャナルのサラダ仕立て
赤平鳩 (ピジョン) のロティー・サルミ仕立て
旬の果実のスープ仕立て”エキゾチック “

8月18日(金) 第6回

ワイン産地として知られる、ブルゴーニュ地方の代表的な料理です。じっくり煮込んだ柔らかな肉の中に、赤ワインの香りが広がる大人の味わいの1品です。

活帆立貝のサラダ仕立て 赤ピーマンソース 小野菜のマリネ添え
和牛頬肉の赤ワイン柔らか煮ブルギニオン風
ブランマンジュ 旬の果実を添えて

8月25日(金) 第7回

道産牛フィレに卵黄とバター・香草の風味豊かなソースにて仕上げます。

手造りベーコンのサラダ仕立て ラビゴットソース
牛フィレ肉のポアレ ベアルーヌ風
レンズ豆のぜんざい ヴァニラアイス添え

9月1日(金) 第8回

オマール海老に濃厚なアメリカンソースでお楽しみいただきます。

オマール海老と木の子のクレープ包みアメリカンソース

ポーク肩肉のロティエ・ブーランジェール風

タルト・タタン (焼きリンゴのキャラメル仕立て)

9月8日(金) 第9回

肩ロース肉を低温にて時間をかけて焼き上げ伝統のリヨン風ポテトと共にご提供します。

北寄貝とリードゥ・ヴォーの温製サラダ仕立てマスタード風

ローストビーフ・リヨンポテト添え

シュー・ア・ラ・クレーム

9月15日(金) 第10回

和牛ロース肉をサクッと焼き上げます。木の子のボルドーソースにて仕上げます。

タラの白ワイン蒸しブールノワゼット

ビーフアントレコートのポワレ・ボルドレーズソース

フルーツのサバイヨングラタン

9月22日(金) 第11回

皮は香ばしく、身は柔らかくに焼き上げたスズキに香りたっぷりのソースをかけてお召し上がりいただきます。

スズキのクルースティヤント焼き香草クレームソース

ポークフィレのシャリアピンパネ トマトソース バターライス添え

洋梨のコンポートとヌガーグラッセ

9月29日(金) 第12回

伊勢海老料理の定番・テルミドールグラタン、リッチに仕上げます。

鴨のコンフィエ・ポテトとシャンピニオンのサラダ仕立て

伊勢海老のグラティネ・テルミドール

ナチュラルチーズ・ヴァリエとレザン・ノア