

「たった3回で基本をマスター!今日からお料理上手!!!」

新講座

2クラスあります

これから料理を始めたい女性
仕事をリタイアされて料理を始めたい中高年男性
料理を復習して更にレベルアップしたいミセスの方々
(男女を問わず 20代~70代の方々が多く受講されています)

- A : 第1週土曜日 13:30~15:30 ■ 講師: 伊藤華づ枝&専任スタッフ
 - B : 第1週金曜日 13:30~15:30 ■ 受講料: 3ヵ月分(3回分)19,500円+税=合計 21,450円(レシピ本付き)
- ご都合が悪い場合は振り替えも可能です 6回・12回コース有り



伊藤華づ枝著
「家庭の幸せレシピ」を
プレゼント♪



10月2日(金)・10月3日(土)
~基本の出汁を取ってみましょう~
出汁を取ればすべておいしく仕上がります
*和風出汁を取って根菜カレー *茶碗蒸しは出汁が決め手です
<プレゼント献立>(実演見学&試食)魚の照り焼き 又は 柚庵焼き



11月6日(金)・11月7日(土)
~誰もが習いたいおいしいハンバーグ~
ハンバーグ生地はしっかり練ることが大切です
*ハンバーグのトマトソース煮込み *マカロニのカレー風味サラダ
<プレゼント献立>(実演見学&試食)ニューヨークチーズケーキ



12月4日(金)・12月5日(土)
~基本の中国料理をしっかりと~
シューマイは包み方を覚えれば、どんな名店にも負けません
*ホタテシューマイ *白身魚の甘酢あん 又は 黒酢の酢豚
<プレゼント献立>(実演見学&試食)いちご杏仁豆腐



1月29日(金)・1月30日(土)
(1月1日(金)・1月2日(土)はお正月休みのため繰り下がります)
~天ぷら衣の割合と煮魚をおいしく作る煮汁をマスターしましょう~
*エビの天ぷらと野菜の天ぷら *煮魚
<プレゼント献立>(実演見学&試食)いちご大福&きゅうりの即席漬け



2月5日(金)・2月6日(土)
~スパイスの絶妙な組み合わせとパン生地を習います~
*ほうれん草とチキンの本格インドカレー
*チーズナン *サラダ
<プレゼント献立>(実演見学&試食)バレンタインのロールケーキ



3月5日(金)・3月6日(土)
~チキンスープストックを取って本格的なラーメンスープをマスターします~
*美しいベトナム生春巻き
*フォー(ベトナムのチキンヌードル)
<プレゼント献立>(実演見学&試食)マグロの薬味ソース



【お問い合わせ・お申し込み先】
インターティアラ・お料理サロン
(栄中日文化センター提携)
〒461-0005
名古屋市東区東桜 1-3-22
ヴィアーレ・アルベルゴ 10F
(受付時間・9:00~18:00
※但し日曜日を除く)
TEL/FAX: 052-253-6340/6344
E-Mail: intertiara-salon@outlook.jp
URL: http://www.intertiara.com

