

イタリア現地で女性シェフとして活躍した料理講師のレッスンです。

女性シェフと作る お家でイタリア料理

簡単で美味しい&お家で作れる
イタリアンメニューを楽しく
レッスンしましょう

【受講料】 3カ月〈3回〉毎月入会可能

16,319円+税=17,950円

【日 時】 第3水曜日 18:30~20:30



【講師】 篠田真理

ニチエイ調理専門学校イタリア料理専任教授
オリーブオイルソムリエ、西洋料理専門調理師

① 【10月20日】

- たことブロッコリーのマリネサラダ
- 本場ローマのスパゲッティカルボナーラ
- ポルペッティのトマト煮込み
青菜のソテーを添えて

デリ風のサラダに必ず成功するカルボナーラソースを
作りましょう。

② 【11月17日】

- ジャガ芋のニョッキ
ロースハムのトマトクリームソース
- サーモンの香りパン粉焼き
野菜のグリル
- グレープフルーツのゼリー

ジャガ芋を使って、ふんわりした美味しいニョッキを手作り
しましょう。メイン料理と付け合わせはオープンにお任せす
る簡単レシピです。

③ 【12月15日】

- かぶとスモークサーモンのレモンマリネ
- パスタのフリッタータ
- 豚フィレ肉とトレビスのソテー
- 洋梨のトルタ

クリスマスやおせちにも使えるマリネとイタリアンの家庭料理、
パスタのオムレツです。

ワンボウルで作れる洋梨のケーキも作りましょう。



ポルペッティのトマト煮込み



ジャガ芋のニョッキ



スパゲッティカルボナーラ

【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）

メニューは都合により変更させていただく場合がございます

TEL/FAX : 052-253-6340/6344

E-Mail : intertiara-salon@outlook.jp

URL : <http://www.intertiara.com>