

シェフズb



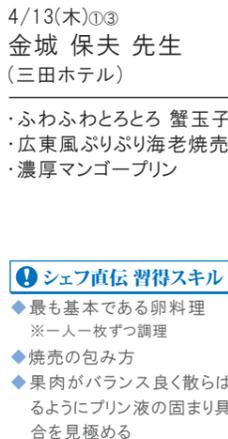
4/13(木)①③
金城 保夫 先生
(三田ホテル)

- ・ふわふわとろとろ 蟹玉子
- ・広東風ぶりぶり海老焼売
- ・濃厚マンゴープリン

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆最も基本である卵料理 ※一人一枚ずつ調理
- ◆焼売の包み方
- ◆果肉がバランス良く散らばるようにプリン液の固まり具合を見極める

シェフズf



4/9(日)①②
ト部 吉恵 先生
(和旬 撫子)

- ・春巻のカルパッチョ
- ・胡麻ごろ肉じゃが
- ・筍ごはん

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆お家でかんたん巻のたたき
- ◆肉じゃがの変わりレシピ
- ◆コクのある炊き込みごはん

シェフズi



4/17(月)①③
田畑 昇 先生
(ピストロ◎パキユース)

- ・鯛のミルフィユ
- ・シャンピニオン風味の白ワインソース
- ・豚肩ロースと春キャベツの煮込み
- ・オリーブの香り
- ・フレンチトースト

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆パイ生地扱い方
- ◆春野菜の煮込み方
- ◆家庭でも簡単・美味しいフレンチトースト

シェフズr



4/22(土)①②
高島 稔 先生
(ホテル日航大阪 日本料理 弁慶)

- ・筍 照り焼き
- ・小鯛 道明寺蒸し
- ・鯛 う潮汁

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆いつもと違う筍のアレンジ
- ◆道明寺粉の使い方
- ◆鯛の下ごしらえ

シェフズv



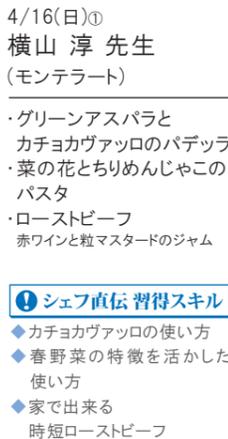
4/16(日)①
横山 淳 先生
(モンテラート)

- ・グリーンアスパラとカチョカヴァッコのパデッラ
- ・菜の花とちりめんじゃこのパスタ
- ・ローストビーフ
- ・赤ワインと粒マスタードのジャム

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆カチョカヴァッコの使い方
- ◆春野菜の特徴を活かした使い方
- ◆家で出来る 時短ローストビーフ

シェフズx



4/24(月)①③ 野上 博文 先生 (ホテルモンテラ スール大阪)

- ・黒酢の酢豚
- ・又焼と黄ニラの煮込みそば
- ・蓮餡入り 胡麻団子の揚げ物

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆特殊調味料を使った爽やかな黒酢ソースを学ぶ
- ◆鰹油(カクサン)を使った風味豊かな煮込みそばの作り方
- ◆胡麻団子の揚げ方

家庭料理



4/27(木)①
百寿 先生
(dining kitchen momoju)

- ・あさりとねぎの汁かけご飯
- ・みそ風味
- ・桜えびと三つ葉のかき揚げ
- ・筍の土佐焼き
- ・菜の花と湯葉のお吸い物

①百寿先生直伝 習得スキル

- ◆かき揚げをサクッと仕上げる揚げ方
- ◆旬を味わうアレンジメニュー
- ◆お吸い物の味加減

スイーツb



4/2(日)①②
水越 潤太郎 先生

- ・春のレアチーズ
- ・きなこサブレのクランブル
- ※お持ち帰り 6コ分

①パティシエ直伝 習得スキル

- ◆クリームチーズの扱い方
- ◆絞り出し袋の扱い方
- ◆焼成の見極め

プロフェッショナルd



4/19(水)①
2014年・2015年ジャパンバリスタ
チャンピオンシップ認定審査員
良本 忠烈 先生
(田代珈琲株式会社)

- ・2種の豆を使って自分で抽出&テイasting。コーヒーに合わせた軽食つき。

※ビクター料金: 4,500円
※会員様が現金でご受講の場合: 3,500円

①先生直伝 習得スキル

- ◆美味しいコーヒーの淹れ方
- ◆自分の好みを見つける

オーガニックa



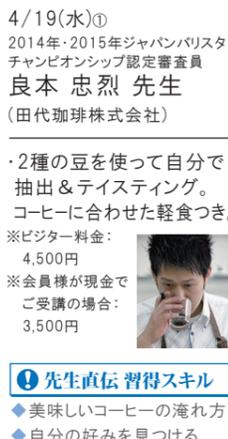
4/8(土)①②・10(月)①
吉田 より子 先生
(料理研究家)

- ・甘辛明太子唐揚げときくらげと春雨の甘酢サラダ
- ・生クリームゼロ濃厚エビのピスク
- ・春の塩豆ごはん
- ・甘酒蜜のクレープ・シュゼット

①吉田先生直伝 習得スキル

- ◆新味唐揚げ
- ◆カロリーを抑えてコクを出す方法
- ◆極少シュガースイーツ

オーガニックb



4/5(水)①
吉田 より子 先生
(料理研究家)

- ・30分で作れる本格カニクリームコロッケ
- ・春苺の米粉ケーキ・サレ
- ・春キャベツと葛きりのごまサラダ
- ・タコのミネストローネ
- ・発酵マッシュマロの苺サンド

①吉田先生直伝 習得スキル

- ◆失敗しないホワイトソースの作り方
- ◆米粉の特徴と使い方
- ◆発酵の活かし方

Cooking in English キッチンソムリエ×キラバ回
タイアップイベント



4/15(土)11:00~13:30
英会話: 西家 あかね 先生
(キラ女プロジェクト)
料理: 淋 亜紀(キッチンソムリエ)

- ・ハワイアンロコモコ
- ・ガーリックシュリンプ
- ・スフレパンケーキ

※ビクター料金: 6,000円
※会員様が現金でご受講の場合: 5,000円

①先生直伝 習得スキル

- ◆調理で使える英会話
- ◆グレイビーソースの作り方
- ◆エビの下ごしらえ
- ◆メレンゲ生地の扱い方

1day 特別レッスンa 忙しいあなたへ
かんたん便利な作り置き



4/3(月)①・28(金)③・29(土)①
キッチンソムリエ基礎講師
(宮田 真子)

- ・自家製トマトケチャップ
- ▶大人のナポリタン 西洋わさび風味
- ▶スモークサーモンのテリーヌ
- ▶パブリカのハニーレモン
- ・やみつき春キャベツ
- ・れんこんパウダーde豆乳プリン ブランデーカラメル
- ※ケチャップはお持ち帰りあり。

※ビクター料金: 6,000円
※会員様が現金でご受講の場合: 5,000円

①先生直伝 習得スキル

- ◆長期保存可能! 絶品ケチャップの作り方
- ◆作り置きおかずのコツ
- ◆れんこんパウダーで花粉症対策

2017年4月

| | | | | |
|------|----------------------|------|------------------------------------|---|
| 1 土 | | 16 日 | シェフズv ① | ■ |
| 2 日 | スイーツb ①② | 17 月 | シェフズi ①③ | ■ |
| 3 月 | 1day特別レッスンa ① | 18 火 | | |
| 4 火 | | 19 水 | プロフェッショナルd ① | ■ |
| 5 水 | オーガニックb ① | 20 木 | | |
| 6 木 | | 21 金 | | |
| 7 金 | | 22 土 | シェフズr ①② | ■ |
| 8 土 | オーガニックa ①② | 23 日 | | |
| 9 日 | シェフズf ①② | 24 月 | シェフズx ①③ | ■ |
| 10 月 | オーガニックa ① | 25 火 | | |
| 11 火 | | 26 水 | | |
| 12 水 | | 27 木 | 家庭料理 ① | ■ |
| 13 木 | シェフズb ①③ | 28 金 | 1day特別レッスンa ③ | ■ |
| 14 金 | | 29 土 | 1day特別レッスンa ① ワインカベルネ・ソーヴィニヨン ② | ■ |
| 15 土 | Cooking in English ① | 30 日 | | |