

学 習 計 画 表

講座名 「Xmas&正月料理」

講師 上 菌 芙美子

回	月日	曜	テーマ	内 容	備 考
1	12/4	水	<ul style="list-style-type: none"> *おせちの一皿盛り *伊達巻、簡単昆布巻 *えびの照り煮 *さつま芋のお焼きと きんとん、黒豆 *菊花となます 	<ul style="list-style-type: none"> ・おせち料理について ・市販の物を上手に使う 方法 ・さつま芋の煮方焼き方 くり甘露煮使用 ・酢の物の作り方と保存 方法 	<ul style="list-style-type: none"> 開講式・オリエン テーション ・エビの下処理 ・黒豆ご飯
2	12/11	水	<ul style="list-style-type: none"> *ローストビーフとにぎり *すし飯 *ロールサラダパン *変わりポテトサラダ *みかんのゼリー寄せ *簡単春雨スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・簡単ローストビーフの 作り方 ・すし飯の水加減、炊き 方 すし酢の配合と色々な 使用法 ・サラダの上手な作り方 とドレッシング ・ゼラチン。寒天の使用 法 	<ul style="list-style-type: none"> ・すし酢の作り方 ・すし飯の使い方 ・ローストビーフ の保存法 ・にぎりとパン
3	12/18	水	<ul style="list-style-type: none"> *お赤飯の一皿盛り *壱の重(田作り、数の子、 紅白蒲鉾、伊達巻) *二色巻き *白身魚の昆布巻き *ぶりの照り焼き 	<ul style="list-style-type: none"> ・日持ちのする料理の作 り方 ・伊達巻の簡単に作る方 法 ・小豆の煮方と汁の取り 方 餅米とうるち米の配合 ・ごまめのいり方、蜜の 作り方 ・照り焼きのたれの作り 方 	<ul style="list-style-type: none"> ・お赤飯 ・白玉のおやき

* 学習時間 10時～12時30分

* 材料費 3,000円 終了後会計報告いたします。

* 持ってくるもの 筆記用具、マスク、三角巾、必要な方は持ち帰り容器等、前掛け、
布巾2枚、タオル(手拭き用)