

お料理完全マスターコース 14期生 2024年1月～

各回随時、体験レッスン(見学・試食で料金は 2,500 円)承っております。ご希望の方はお気軽にご連絡ください。

	予定メニュー
①	買い物・食材の選び方について:ラタトゥイユライス、バニラアイス etc
②	和食の基本:お米のとぎ方、一番出汁の取り方。土鍋ご飯、お浸し、生姜焼き etc
③	おもてなし洋食:自家製パンチェッタで作るポトフ、アジの香草パン粉焼き etc
④	煮魚について:鯖の味噌煮、カジキの煮つけ、白和え etc
⑤	卵・豆腐料理について:麻婆豆腐、出汁巻き卵 etc
⑥	乾物・煮物について:肉じゃが、旬野菜の浅漬け、中華スープ etc
⑦	肉の焼き方・サラダの下処理:ハンバーグ、ステーキ、ドレッシング、プリン etc
⑧	揚げ物・中華料理について:鶏の唐揚げ、エビチリ、マンゴープリン etc
⑨	出汁・炊き込みご飯について:季節の炊き込みご飯 2 種、基本の酢の物&胡麻和え etc
⑩	イタリアンについて:パスタ 3 種、ティラミス etc
⑪	中華・エスニック:焼き餃子、バンバンジー、杏仁豆腐 etc
⑫	ホワイトソース・チーズについて:グラタン、カプレーゼ etc
⑬	スキルチェック・炒め物の基本:特製カレー、炒め物 etc
⑭	おもてなし料理について:カルパッチョ、ローストビーフ、ガトーショコラ etc
⑮	卒業制作発表:皆でお料理パーティ

※別途、入会金 12,000 円(税込)を頂いております。

※振替・遅刻・早退・欠席希望の回がある方は、事前にお知らせ下さい。

※仕入れ状況等により、メニューを変更する場合がございます。

※初回の授業が始まってからの振替は、定員に達するとお受けできない可能性があります。

※振替ができなかった場合は、レシピ等のお渡しのみとなります。予めご了承ください。

※最小開催人数 3 名

※持ち物:エプロン、筆記用具、持ち帰り用容器

受講料

★ 全 15 回 198,000 円(税込)

*銀行振込、クレジットカード払いが可能です

*分割払い可能が可能です

2 回払い…1 回あたり 99,000 円

3 回払い…1 回あたり 66,000 円

6 回払い…1 回あたり 33,000 円

◆土曜日クラス16時～

- ①1月13日
- ②1月20日
- ③2月3日
- ④2月10日
- ⑤2月24日
- ⑥3月2日
- ⑦3月16日
- ⑧3月23日
- ⑨4月6日
- ⑩4月13日
- ⑪4月27日
- ⑫5月11日
- ⑬5月25日
- ⑭6月15日
- ⑮6月29日

スーパーでの買い物のポイント、調味料の選び方、器具の使い方、食材の保存、下処理について、計量の仕方、各料理のポイントを基礎から応用まで 1 人 1 人の目的や技術に合わせて親身に指導します。
～全 15 回でお料理上手に！！～

お振込み先

振込先: 昭和信用金庫 店番号: 009 えびす支店
普通口座 口座番号: 0282728
口座名義人: 一般社団法人 日本フードドクター食医学協会
代表理事 坂部 幸

お問い合わせ先

住所 〒150-0022
東京都渋谷区恵比寿南 1-20-2 シェモア恵比寿 B1
電話番号 03-5724-3834
E-mail support@japan-food-doctor.jp

