

未来食スクール [応用] 日程・詳細

【時間】 15:30~21:00 【参加費】 1 コース 130,000 円

【参加資格】 未来食スクール [基礎] もしくは、旧：クックリーセミナー&スイーツクックリーセミナーを修了した、つぶつぶの会員

2017年 日程

メニュー内容 (予定)

春
コース

4月 23(日)	ヒエを極める① ヒエフィッシュ編 ヒエのエスカベッシュ、スズキ風ポワレ、かまぼこ、つみれ、ヒエとアスパラガスのポターージュ、牛蒡サフランライス、タマネギレモンソース、柴漬け入りタルタル風、ミルクレーブ 他
5月 21(日)	アマランサス応用 de 手巻き寿司 ピーナッツヒエ豆腐 (ウニ風)、アマランサス明太子、きのこ味噌、高キビそぼろ、寒天ジュレサラダ、六子煮風レンコン、高野しそフリッター、味噌汁、プチシュー 他
6月 18(日)	もちキビを極める① オムレツ、キッシュ、インゲンのもちキビドレッシング、オムライス用トマトライス、もちキビとズッキーニのカレースープ、ティラミス 他

夏
コース

7月 23(日)	ヒエを極める② ヒエマッシュグラタン、ナスのムサカ、ヒエ粉マヨネーズのサラダ、ヒエのイタリアンスープ、パブリカごはん、タンポポコーヒーゼリー 他
8月 27(日)	キヌア & うるちアワを極める 切り干し煮うるちアワ和え、うるちアワと秋なすのソテー、焼きパブリカのステーキ、キヌアの数の子風、薄切りジャガイモの和風サラダ、キヌアとキャベツとピーマンのスープ 他
9月 17(日)	鉱泉水を使ったデザート つぶプルカスタード、オニオンカレーワッフル、クグロフ、ヒエバナナケーキ、マフィン、栗のグラッセ、3色芋ごはんのミルク粥、漬け物オイルサラダ 他

秋
コース

10月 22(日)	もちキビを極める② ピロシキ、大根のもちキビファルシー、シシャリク、カーシャボルシチ、ピーツのサラダ、きのこご飯、たくあんドレッシングサラダ 他
11月 19(日)	乾物 de 中華の達人になる 北京ダック、チャーシュー (ミニ塩ラーメン)、ヒエローフ、シュウマイ、獅子頭、フカヒレあん、煮込み絹さや、カブとキヌアの丸ごと蒸しサラダ、ヒエ甘酒豆腐 他
12月 17(日)	高キビを極める② 高キビソテー、キーマカレー、キーマパロータ、高キビのぜんまい煮、もちり蒸しレンコンの高キビソテー、ブイヤベース、アップルシュトゥルーデル 他

2018年(※仮日程です。変更の場合は早めにお知らせします)

冬
コース

1月 21(日)	粒ソバソーセージ応用 粒ソバソーセージの板麩パイ包み、粒ソバロールキャベツ、粒ソバのテリーヌ、黒米ヒエ大根ごはん、生白菜と粒そばと焼き油揚げの和風サラダ、きな粉ムース 他
2月 18(日)	もちアワ with 発酵コーンのバリエーション もちアワチーズフォンデュ、応用チーズグラタン、もちアワとキャベツの重ね蒸し、オニオングラタンスープ、ナッツごはん、漬け物入豆腐クリーム和え、レモンムース 他
3月 18(日)	高キビを極める① 高キビボールのソテー、高キビローフ、胡麻揚げパン、牛蒡と高キビのスープ、高キビとごぼうとインゲンのサラダ、高キビ桜ご飯、苺大福 他

※メニューは予告なく変更になる場合があります。ご了承ください。

※日程は事情により変更になる場合があります。ご了承ください。