

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Fri.12.11.2015

● 12月のレッスンいろいろ♪

12月2週目は、レッスン三昧の週でした！

土日のレギュラーレッスンはクリスマスメニュー☆

- 甘麴チキンときのことアボカドのフリカッセ パイ包み焼き
- 柿とかぶのサラダ ヘーゼルナッツ風味 かぶの葉と甘酒のジェノベーゼ
- 牡蠣とカマンベールのほうれん草包み蒸し 赤パプリカのソース



クリスマスな感じでお出迎え☆



これでもかのクリスマスの飾り付けをしたお部屋が、意外と好評でしたw



チキンポットパイは、各自で仕上げていただくので、個性が
でます♪みなさん、星やらハートやらニコちゃんマークや
ら、どの子も可愛いけれど、この日のラブリー賞は、リボンち
ゃんのこちらでした♪

月曜は、月島某セレブ宅で、麴のレッスン。
塩麴・醤油麴・甘麴(生甘酒)の正しい作り方のデモと
それらを使った発酵料理レッスン。

- 醤油麴風味のカオマンガイ(タイ風やわらか茹で鶏ご飯)
- さつまいもとカッターチーズの塩麴ココナッツサラダ
- 甘酒と苺のクリスマス☆カップケーキ



先月ケータリングした際「これ教えて！」と、今回のレッスンのきっかけとなった、女子ウケするさつまいものココナッツサラダに、醤油麴の深い味わいを活かした、最短で美味しく作れるタイ風チキンライス、カオマンガイ。



そして砂糖不使用、甘酒の甘みを活かした、苺たっぷり米粉を使ったしっとりカップケーキ。



みなさんに喜んでいただけて、よかったです！

翌日は、チーズ熟成専門会社メゾンモンスのスペシャルな熟成チーズを使った、一回限りのナチュラルチーズのワークショップを開催しました。

貝印様主催のセミナーで、フランスMOFを持つチーズ熟成士が手がけたモンスの絶品チーズをいただき感動したのが2ヶ月前。(Click!)

これを期間限定でお取り寄せできると聞き、チーズ好きの友人たちにも是非食べて欲しい！と思い、お菓子研究家にしてチーズ好きの西山 朗子先生サロンをお借りしての、贅沢なワークショップでした。

内容は、メゾンモンスのチーズを使って手軽にできるチーズ料理3種、
その合間に、モンスのチーズのテイスティングと
ナチュラルチーズの簡単なレクチャー。
テイスティングには、赤ワインと日本酒とのマリアージュを楽しんでいただきました！
先月の自分のレッスンもチーズがテーマでしたが、
チーズと日本酒は、本当に合うのです♥

今回の日本酒は、参加者の一人、友人の利き酒師セレクト新政エクリュ。
飲みやすくチーズに合わせやすい、さすがのチョイス！

ワインはメルロー・カベルネソーヴィニヨン ドウニシャルパンティエ。
メルローまろやかさとカベルネのしっかり感がバランスよく調和して
チーズにも合うかな、と。

メニュー

- アルザス風 マンステールのドフィノア(ドフィネ風グラタン)
- 白菜と柿とブルーデコースのサラダ ヘーゼルナッツの香り
- ブリア・サヴァランとスペキュロスのレアチーズケーキ ドライフルーツソース

チーズ

- コンテ グラン ダフィナーージュ(ハード)
- サン ネクテール フェルミエ(セミハード)
- マンステール ジェロム(ウオッシュ)
- ブルー デ コース(青カビ)
- クロタンドゥ シャビニオル(シェーブル)
- ブリア サヴァラン プティモデル(白カビ)



テイスティングも、バケットと一緒にガッツリと。赤ワインと日本酒とともに。それぞれのチーズとのマッチングを楽しむと、
いろいろな発見が。



白菜と柿とブルーデコートのサラダ ヘーゼルナッツの香り



アルザス風 マンステールのドフィノアにブリア・サヴァランと
スペキュロスのレアチーズケーキ ドライフルーツソース

MOFチーズ熟成士エルヴェモンズが天然の山を改築して作った
熟成士専門カーブから空輸直輸入の日本ではなかなか食べられない、
貴重なメゾンモンスの熟成チーズ。

みなでいただき、幸せを分かち合いました！

素敵な会場を提供してくださった西山先生、ありがとうございました！

ご参加のみなさま、ありがとうございました(*^^*)

そして昨夜木曜は、お世話になってる麴町のカフェ・アマルフィでの恒例麴レッスン。

「麴ライフで女子力UP！～クリスマス発酵メニュー！」

- 甘麴チキンのスパイシーソテー 玉ねぎのコンフィチュール
- 塩麴ホタテとアボカドのクリスマスサラダ シャンパンビネガー風味
- ベリーと自家製甘酒のチーズケーキ

プロのカメラマン、和知勝さん (Click!) が撮ってくださった写真です。





縦もすてき！



みなっし〜もサンタエプロンでがんばりましたw



記念の集合写真！

さすが、プロ！私が撮るものとは全然違う^^；
構図やフォーカス、光の当て方、角度などなど、
同じ料理でもこんなに変わるのか〜と、とても勉強になりました。

さて、今日からは4日間、自宅でのレギュラーレッスン、クリスマスメニュー！
みんながクリスマス楽しみになっちゃうようなレッスンできるよう、
気合い入れてがんばります♪

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)