

## < フランス料理コース >

月日	課題	メニュー
1	<食材> フランスのチーズについて*試食があります	卵のグラタン・シメー風 マグロの煮込み、プロヴァンス風 いちごのショートケーキ
2	油脂について 乳化について	ホワイトアスパラガスのオランダーズ・ソース 鶏肉の赤ワイン煮 バナナ・フランベ&ラム・レーズンアイス
3	舌平目の5枚卸し	レンズ豆のサラダ、きのこのソテー添え 舌平目のデュグレレ クレーム・ブリュレ
4	<食材> 牛肉について 牛の内臓について	メロンのスープ スティック状鶏肉のガランティエヌ&3種のディップ 牛胃の煮込み、カーン風
5	<食材> ハーブについて	魚の塩包み焼き 手作りソーセージ3種 ハーブゼリーとフルーツとレモンシャーベットの盛り合せ
6	フランス料理のソースについて	ポーチド・エッグと野菜のゼリー寄せ 海老と帆立のムース、アメリカエヌ・ソース ピティヴィエ
7	魚の観音開き 鶏肉の卸し方	白身魚のフライ、コルヴェール風 若鶏のオーージュ谷風煮込み タルト・ノルマンディ
8	ジビエについて	赤ピーマンのヴァバロワ 鹿肉のグラン・ヴヌール(ジビエ) モアル・オ・ショコラ(温かいチョコレートケーキ)
9	<フランスの地方> ラングドック地方	クロケット・ド・モリュ(干し鱈のコロッケ) カスーレ(豆とソーセージと鴨の煮込み) ブラン・マンジェ
10	<食材>豚肉について	メニュー未定
11	<フランスの地方> ブルゴーニュ地方	グジュール&エスカルゴのブルゴーニュ風 プッフ・ブール ギニョン(牛肉の赤ワイン煮) パン・デビス
12	<フランスの地方> サヴォア地方	タルティフレット サヴォア地方のポタージュ チーズフォン デュ ガトー・サヴォア
13	フランスのソースについて	ビーフコンソメスープ ポークピカタ、トマトソース添え フ ルーツとジャムとクリーム入りのミルクレープ
14	魚の背開きの仕方	空豆のポタージュ、ポーチド・エッグ添え 魚の野菜詰めロ ースト、赤ピーマンソース オペラ
15	冷製ソース&マヨネ ーズの作り方	サラダ3種盛り合わせ(ビーツ、人参、セロリラーヴ) 子羊 背肉のクレピーヌ包み焼き タルト・オ・シトロン
16	スモークについて	鴨の燻製サラダ 鯖のムニエル、トマトとバジルのソース マ ルキーズ・オ・カシス(ボンパドール婦人)
17	野菜について	野菜のグレック風 ウィンナー・シュニッテル(子牛のカツレ ツ) フルーツマトのコンポート&ゼリー&シャーベット
18	<フランスの地方> ブルターニュ地方	そば粉のガレット(そば粉のクレープ) コトリヤード(魚介 の煮込み) クイニーアマン
19	温製の乳化ソース	リヨン風サラダ サーモンのパイ包み焼き、ソース・ショロン 焼き菓子(テュイル&ココナツサブレ)
20	調味料について	わかさぎのエスカベッシュ 牛舌のシチュー、季節の野菜添え 焼き菓子(ダックワーズ)
21	<食材> 甲殻類について	ビスク・ド・クラヴ(蟹のポタージュ) ポークのテリー ヌ、サラダ添え マーブルケーキ
22	フランスの伝統料理に ついて	牡蠣とチーズのスフレ 牛肉のビール煮 クレープシュゼッ ト、グランマルニエ風味

2 3	メニュー構成について	塩干し鱈のブランドード 鴨のオレンジソース、ドフィノワ添え ポンボン・ショコラ
2 4	<フランスの地方> アルザス地方	虹鱈のムニエル、ブール・ノワゼットソース シュークルート(キャベツとソーセージの煮込み) クグロフ
2 5	<食材> 料理に使うお酒	オムレツ(各自で巻きます) 白身魚の香り焼き、ヴェルモットソース フレジエ(苺のケーキ)
2 6	<フランスの地方> アキテーヌ地方	スクランブルド・エッグバスク風 牛フィレ肉のロッシェニ風(牛フィレ・フォウグラ・トリュフソース) ガトー・バスク
2 7	<食材> スパイスについて	自家製ハム、スパイシーチャツネ添え 白身魚のソテーじゃが芋のうるこ仕立て ベイクド・チーズケーキ
2 8	濃度を付ける	メニュー未定
2 9	うさぎのさばき方	サラダ仕立てのトマト、スモークサーモンムース詰め うさぎの煮込み グランマルニエ風味のオレンジスフレ
3 0	調理用語について	セルヴェル・ド・カニユ 鳩のロースト、フィナンシエールソース モンブラン
3 1	<食材> きのこについて	鶏のレバームース、きのこのクリームソース いかの煮込み、セート風 バンド・オ・ポンム、シナモンアイスクリーム添え
3 2	<食材> 子羊について	海の幸のサラダ 子羊のポワレ、エストラゴン・ソース ミロワール・オ・カシス(黒ずぐりのケーキ)
3 3	ローストチキンのさばき方	オニオン・グラタン・スープ ロースト・チキン、豆の煮込み添え ビュッシュ・ド・ノエル(クリスマスケーキ)
3 4	魚貝について	メニュー未定
3 5	<フランスの食材> ノルマンディ地方	白身魚のノルマンディ風 豚肉のカルヴァドス風味 チーズのタルト
3 6	フィレ肉について ステーキの焼き方	マセドワーヌ・サラダ 牛フィレ肉のステーキ、胡椒ソース 洋梨のシャルロットケーキ
3 7	フランス料理のソース について	ムール貝のスープ、サフラン風味 子羊のパイ包み焼き、マディラ・ソース カスタード・プディング、グランマルニエ風味
3 8	ポタージュの分類	アスパラガスのポタージュ ポークのシャルキティエール ミルフィーユ
3 9	うずらのつぼ抜き	白身魚のグリエ、ベアルネーズ・ソース うずらのロースト、マスカット・ソース 焼き菓子(フィナンシェ)
4 0	<食材> フランスのパン	じゃがいものヴィシソワーズ ナヴァラン(子羊の煮込み) シュークリーム、スワン、パニエ
4 1	<フランスの地方> プロヴァンス地方	ニース風サラダ ブイヤベース、ルイユ&ガーリックトースト添え フルーツのコンポートの盛り合わせ
4 2	<フランスの地方> ロレーヌ地方	キッシュ・ロレーヌ 季節の野菜たっぷりポテ・ロレーヌ マドレーヌ・コメルシー
4 3	<フランスの地方> オーヴェルニュ地方	アリゴ&トリュファード 塩漬け豚肉とピュイ産レンズ豆の煮込み パート・ド・フリユイ
4 4	ワインについて (新酒が付きます)	アンディーヴとハムのグラタン あんこうのおもニエール、パート・フィロ包み焼き フルーツのロールケーキ
4 5	オマール海老の扱い方	豚肉のリエット オマール海老の煮込み、アメリカ風 フランボワーズのクリスマスケーキ
4 6	<フランスの地方> シャンパーニュ地方	牡蠣のシャンパン風味のジュレがけ 若鶏の蒸し煮シャンパーニュ風 ビスキュイ・ド・ランス
4 7	切り方について	まぐろと帆立貝のタルタル 鶏胸肉のポーピエットの野菜詰め、バターライス添え フォンダン・ショコラ&スパイシーなコンポート添え
4 8	鶏肉について&鶏の背 開き	旬の人参を使った冷製&温製スープ 雛鶏のディアブルソース(悪魔のソース) アマンディーヌ(アーモンドのタルト)

