

あったかフランス家庭料理と焼き菓子

- 講師
Cooking Studio M
高橋 美奈子
- 受講日
1/15・2/19・3/19
- 定員:16名

メインメニュー

- 1月・真鱈と白菜のポシェ・ガトーショコラ クラシック
- 2月・冬のマルシェのグラタン・コート・ドロー・の雪降るケーキ
- 3月・鶏肉のエスカロップ・苺のリンツアートルテ

春・冬野菜を使ったあったかメニュー

- 講師
新潟調理師専門学校
吉田 奈美
- 受講日
1/10・2/14・3/14
- 定員:16名

メインメニュー

- 1月 里芋の中華風甘酢あんかけ
- 2月 大根の酒粕グラタン
- 3月 春野菜と鶏つくねの煮物

お手軽惣菜とおやつ

- 講師
家庭料理教室さちこ主宰
園田 幸子
- 受講日
1/31・2/28・3/28
- 定員:16名

メインメニュー

- 1月・鶏肉のマスタードグリル・クルミ入りチョコレートケーキ
- 2月・照り焼き和風ハンバーグ・昔ながらのプリン
- 3月・鯛のソテーアーモンドソース・じゃがいもとアーモンドの焼き菓子

簡単美味しい手作りお菓子

- 講師
佐藤 友子
- 受講日
1/12・2/9・3/9
- 定員:8名

メインメニュー

- 1月 抹茶とホワイトチョコのマーブルケーキ
- 2月 チョコレートフォンダン
- 3月 フルーツタルト

申込み締切日:12月27日(木)

開講時間/10:00~13:00

(土曜お菓子は13:00~16:00まで)

受講料/各コース 4,500円

上記の料理教室について

※料理教室を初めてご利用の方3,000円(コース並びに1DAY料理教室未経験の方)
※全コース共、定員を超えた場合は、抽選とさせていただきますのでご了承ください。
(後日、郵送にてご連絡させていただきます。)
※定員に満たない場合開催しない場合もございます。
※お1人様3コースまでのお申し込みとなります。

お申し込み・お問い合わせ

電話又はホームページにてお申し込み下さい。
0254-20-2525
<http://www.nikotan.com>

受講対象者 新潟市、胎内市、村上市、聖籠町、阿賀野市にお住まいの方であれば、どなたでもお申込みできます。

1DAY料理教室

好評につき第2弾! 横山先生の白菜キムチ作り

- 日時: 1月20日(日) 10:00~13:00
味育協会プロフェッショナル
- 講師: 横山 しのぶ
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



※当日は先生がご用意したキムチをご飯と一緒に試食。作ったキムチはお持ち帰りいただけます。

2DAY料理教室

冷凍もできる便利! 極うま中華粥

- 日時: 1月21日(月) 10:00~13:00
新潟調理師専門学校
- 講師: 渡辺 篤
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー
・中華粥の素を作って海鮮粥など
・おかゆに添えるおかず 他

3DAY料理教室

シナモンロールも作ろう

- 日時: 1月26日(土) 10:00~13:00
- 講師: 笹川 知意子
- 定員: 12名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー
・シナモンロール
・スープとサラダ

4DAY料理教室

熱々! ごちそうシーフードドリア

- 日時: 2月4日(月) 10:00~13:00
新潟調理師専門学校
- 講師: 山井 英司
- 定員: 16名(抽選)
- 受講料: 1,000円



メニュー
・シーフードドリア
・冬野菜のコンソメスープ
・苺のムース

※このチラシは、全て税込表示となっております

今月のレシピ

しっとりふんわり バナナケーキ

材料・分量 (18cmパウンド型又は15cm底取丸型)

- バナナ(完熟).....1本(正味80g)
- レモン汁.....小さじ1/2
- A ●ラム酒(あれば).....小さじ2
- バニラオイル.....少々
- 卵(M).....2個
- 塩.....少々
- グラニュー糖.....30g
- B ●薄力粉.....40g
- ベーキングパウダー.....1.3g(小さじ1/3)
- バター(無塩).....15g
- トッピング用フルーツ・ホイップクリーム・粉砂糖・ミント等.....適量

作り方

- ①型にオーブンペーパーを敷く。バターは湯せん又はレンジで溶かす。湯せん用の湯を沸かす。
- ②ボウルにバナナを入れフォークで粗くつぶし、Aと卵黄を加える。
- ③別のボウルに卵白を入れ、塩を加え、ハンドミキサーで泡立てる。ある程度泡立ったらグラニュー糖を3~4回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。仕上げに低速で泡立てキメを整える。
- ④②をハンドミキサーでなめらかにする。Bをふるって加え、ゴムベラで混ぜる。
- ⑤③のメレンゲを泡立て器でキメを調べ、1/3量を④に加えてよく混ぜる。残りのメレンゲを加えてゴムベラで混ぜ合わせ、溶かしバターをゴムベラにつたわせて加えて混ぜ合わせ、型に流し入れ空気を抜く。150℃のオーブンで湯せんして約35分焼く。
- ⑥粗熱が取れたら型から外す。お好みでデコレーション・トッピングする。

台所のレンジフードの入れ替も当社におまかせください。

最新のレンジフードはお手入れラクラク。お気軽にお問い合わせください。



新発田ガス

本社 ☎(0254)22-4181
中条支店 ☎(0254)43-4181
村上出張所 ☎(0254)53-4132

新発田ガス・ショールーム

くらすページ ☎(0254)20-2525
営業時間/9:30~18:30 定休日/毎週水曜日
新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)

<http://www.nikotan.com>