



# 初心者でも簡単 洋風おせち



～MEMU～

カジュアルな洋風おせちを  
ワンプレートにまとめます。

- 黒豆のクリームチーズカナッペ
- 焼き栗きんとんのスイートポテト風
- タコのオープン焼き



ラム酒を少し加えてお酒のおつまみにもなるディップです。クラッカーやバケットにのせて一緒に楽しめます。



市販の甘いだけのきんとんが苦手という方。お菓子のようにスイートポテトの味付けでみんな大好きな味に仕上げます。



タコと相性のいいケーパーと一緒に焼き上げます。オープンでももちろん、トースターでも出来る簡単な一品です。

- クルミとはちみつの田作り



ナッツの食感も楽しめる田作りに仕上げます。子供もこれは食べたらずまらない美味しさです。

- 合鴨のロースト



クリスマスやおせちなど特別な日の料理として覚えておくと喜ばれます。作ってから3日は日持ちするので便利です。

- 燻製のいかのマリネ



おつまみの柔らかイカをさっぱりとしたマリネにします。燻製の香りが広がる、デパ地下のお惣菜のようなマリネができます。

最近では中華風・洋風のおせちも好まれています。今回は通常のおせち料理で使われる食材を使って洋風おせちにチャレンジしてみましょう。お子さんがいる家庭やおせちが苦手な方でも、きっと喜んで食べてくれるはず。ご家族とおせち料理を食べながら、その意味を伝える時間を作ってみては。

ご参加お待ちしております。



・日時：12月27日（金） 18：30～20：30

・料金：4,500円（税込）

・対象：どなたでもご受講いただけます。

・持ってくるもの：エプロン・ハンドタオル・筆記用具

・担当講師：椎木 美香

・お申込み方法：窓口か以下のURLよりお申込み下さい。

・お申込み締切り：12月24日（火）

※ご希望の方はワインも試飲できます。ご本人運転でのご来校はお控えください。

お申込みはこちら

<http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/3570/>