

フランス料理におけるスパイスを楽しむ会



スパイスの効果的な使い方の一つに、「スパイスを使っていながらスパイスの香味を前面に出さない」（料理のおいしさを高めるスパイスのエンハンス効果）という活用方法があります。フランス料理におけるスパイスの活用法の多くは、スパイスをソースに加えたり、煮込む時にスパイスを加えたりして、スパイスの香味感を前面に出さないことです。今回は、鈴木シェフのフランス料理におけるスパイスの活用法を学びたいと思います。

会場： フランス料理 シュマンドール
日時： 2018年4月8日（土曜日）
セミナー開始時間： 午後1時～午後3時
フランス料理会食 オープンキッチンスタイルで、私たちの目の前で調理をしてくれませう。

会食後に鈴木シェフと料理のコツについて伺います。
参加費： 7,000円（料理、ワインは、別に各人自由に選べます）
募集人数： 10名。（参加者は、協会の会員の方です。）
*（1週間前からの取り消しは、ご負担をお願いいたします）

- * 現地集合、現地解散となりますが、希望者は、浅草に集合して協会のスタッフがご案内します。電車の方は、浅草駅（東武浅草駅）集合で、キップを手配します。10時50分発特急「りょうもう11号」で新桐生駅に行きます。交通費は、往復で、約5,000円です。（電車の時刻表は、2016年12月現在です。）

セミナーご参加のお申込みは、Eメール（spice-studio@spa.nifty.com）、もしくは ファクス（03-5672-1181）にて、お申込みください。



* フランス料理 シュマンドール
群馬県桐生市新宿2-1-8 電話：0277-46-1515
www.chemindor.com