

アメリカンビーフマイスター 【『ハンバーガーの日』料理レッスン♪】

アメリカンビーフマイスター講習会で人気料理家・行正りかさんからアメリカンビーフの美味しさをご伝授いただきました。

アメリカンビーフの美味しさを味わえる「Lucky7 バーガー」は、アメリカンビーフをチョップして作るビーフパテで、お肉の旨味を味わえます！！

その他に、フレンチフライや自家製ピクルス、自家製パノラアイスも作ります！！

アメリカンなテーブルコーディネートもお楽しみですよ♪

開催日

2024.7.9(火) 10:30～13:00

レッスン内容

- * アメリカンビーフ「Lucky7 バーガー」
 - * フレンチフライ・トリュフ塩
 - * 自家製ピクルス
 - * 自家製パノラアイス、チョコレートファッジソースがけ
- ※仕入れの都合によりメニューが変わる場合がございます。
アメリカンビーフマイスター講習会でアメリカの生産者様からお話をきいた講師と一緒にアメリカンビーフを使った「Lucky7 バーガー」を作しましょう！！

受付開始時間 10:20～



レッスンの流れ

ご挨拶後、デモンストレーションと実習を交えてレッスンを行います。
お料理完成後、お飲み物と一緒にご試食いただきます。

- 定員 ● 6名
- 参加費 ● 5,500円(税込)
- 支払方法 ● 現金(現地払い)、銀行振込、Pay 払い
- 持ち物 ● エプロン、お手拭きタオル、筆記用具
- その他 ● 調理時のマスク着用のご協力をお願いします。

お申込み方法

詳しい内容はこちらから
→



profile



講師名

こだま ゆきこ

Salon d'igrek (サロン・ディグレック) 主宰
調理師・懐石講師・食生活アドバイザー
啣酒師・野菜ソムリエ・
茶道裏千家中級許状
華道草月流師範許状等

フランス料理と日本料理の調理技術をとりいれて、本格派おもてなし料理をおうちで簡単に作るコツやいつもの食卓をランクアップ!!の盛り付けをお伝えしております。東京都出身。日本料理店の家庭に育ち、祖父母両親から料理の基礎を学ぶ。ル・コルドン・ブルー東京校フランス料理上級コース卒業。駐日フランス大使公邸厨房にて調理経験。