



講師：市川えい子

●春の食卓と小さいお菓子 vol.2●  
2016年3月27日（土）11：00～14：00

季節の食材を使って、華やかな春の食卓を演出する、市川先生の講座です。料理の工程に合わせて、デモンストレーションと調理を交互に進めていきます。

今回は「春の食卓と小さいお菓子」VOL.2  
6月には「初夏の食卓と小さいお菓子」予定しています。



《メニュー》

- ・キャベツとサーモンのミルフィーユ
- ・まるごとロールキャベツ
- ・ノン生クリームで  
春野菜のクリームパスタ
- ・ノン生クリームで  
苺のレアチーズケーキ
- ・桜あんまん



市川先生のレシピは、普段自宅にある材料を多く使用しているので、準備も簡単、すぐに作れますよ。  
旬のキャベツが美味しい季節に、丸ごと1個使いきるメニューは「美味しく、ヘルシーなのに経済的」と生徒さんからも大好評！  
参加後のアンケートには、講座のタイトル通り「いつもの食卓が華やかになりそうなので、家でも作ってみたいわ」という声もありました。

