

## 【初台キッチン 前回の講座風景をご紹介します】

### ●Ks-Caféの春レシピ● 2016年3月13日（日）11：00～13：30



講師：鈴木佳世子

「旬野菜でおもてなし」シリーズを2年間にわたり担当して下さった鈴木先生の料理講座がリニューアル。

身近な食材で簡単に作れる、おしゃれなおもてなし料理の講座です。今回は、季節の野菜を使い、春を感じる華やかなメニューになりました。



鈴木先生のお話は丁寧でわかりやすく、その上とっても楽しい！！



こんな風に切つてね。

当初は先生のデモンストレーションが中心の講座でしたが、参加者が常連のベテランさんばかり。急遽、調理体験を増やしての参加型の講座になりました。



先生が目の前で作りながら、調理のポイントを説明してくれるので、分からない事はその場で解決できます。

#### 《メニュー》

- ・鶏肉のチーズカツレツ
- ・フレンチサラダ
- ・玉ねぎのポターージュ
- ・ツナと玉ねぎの Pasta
- ・桜のケーキ

