

2019年度の実習内容 (予定) :

調理実習	製菓実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carpaccio de mulet aux oursins ボラとウニのカルパッチョ</li> <li>• Canard de Challans aux olives シャラン産鴨とオリーブ</li> <li>• Aile de raie, jus garniture grenobloise, pomme de terre confite, algues エイヒレのガルノーブル風、ジャガイモのコン フィと海藻添え</li> <li>• Pâté en croute contemporain, pickles 現代風パテ・アン・クルート ピクルス添え</li> <li>• Suprême de volaille laqué, risotto tomate citron 鶏肉のシュープレアムのラッケ、トマトとレモン 風味のリゾット</li> <li>• Cœur de cabillaud en aioli 鱈のアイオリソース</li> <li>• Tartare de bœuf, sauce Moutarde's 牛肉のタルタルステーキ、マスタードソース</li> <li>• Salade Fraîcheur, tartines printanières 新鮮野菜のサラダ、春のタルティーヌ</li> <li>• Piccata de veau viennoise, compression d'aubergines 仔牛のピカタ ウィーン風、茄子の煮込み</li> <li>• Soupe de petits pois, royale de foie gras グリーンピースのスープ、フォアグラのロワイヤ ル</li> <li>• Foie de veau à la lyonnaise 仔牛のレバー リヨン風</li> <li>• Escabèche de moule aux radis ムール貝のエスカベッシュ、ラディッシュ添え</li> <li>• Bar de ligne, marinère de coquillages, salsa verde 天然すずき、貝の白ワイン蒸し、サルサヴェルデ</li> <li>• Brandade de morue, panisses タラのブランダード、パニス添え</li> <li>• Rouget rôti, tomat'ô'céleri ヒメジのロースト、トマトセロリ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saint honoré fraises citron vert いちごとライムのサントノーレ</li> <li>• Cake chocolat framboise crousti ショコラとフランボワーズのクリスピーケーキ</li> <li>• Roulé fraises ganache montée citron いちごのロールケーキ、レモンのガナッシュ モンテ</li> <li>• Eclair chocolat crousti/fondant クリスピーでフォンダンなチョコレートエク レア</li> <li>• Tablette chocolat praliné cacahuètes ビーナッツプラリネのチョコレートバー</li> <li>• Forêt noire フォレ・ノワール</li> <li>• Pavlova pêche passion 桃とパッションフルーツのパバロア</li> <li>• Brioche feuilletée パイ生地のパリオッシュ</li> <li>• Tart'o figues verveine framboises 無花果、バーベナ、フランボワーズのタルト</li> <li>• Tatin d'abricots アプリコットのタルトタタン</li> </ul>