

参加者募集

2016年 エスコフィエ フランス料理勉強会開催のお知らせ

今回の勉強会のテーマは調理法からPocherを紐解いていきたいと思います。ポシェと言っても色々あり、それぞれ料理に適した方法があります。現代では一括りになっている技法ですが、先達の方々からお話を伺いながら後輩たちに伝えていくためにも大切な調理法です。

日 時:平成28年3月4日(金)9時～

場 所:エコール 辻 東京

参加者:勉強会実行委員・フランス料理勉強会理事、他

勉強会参加メンバーを募集しています。
希望者は協会ホームページから「勉強会参加メンバー登録」を行ってください。後日、勉強会のご案内をさせていただきます。

テーマ:Pocher

■ 製作予定料理

Blanquette de veau (茹で汁を料理に使う場合)

Raies えいひれ (臭みなどを消すために下処理の場合)

Raie au beurre Noir ou Beurre Noisette

Sole Dugléré (さわめて濃い注ぎ汁を使用し、蒸すように煮る場合)

他、Pocher au four など先達方々とのディスカッションをして参ります。

日本エスコフィエ協会ホームページ
<http://www.escoffier.or.jp/>