

インド料理オリエンテーション (スパイスワールドへようこそ)

内容： 初めての方を対象としたインド料理導入編（代表的な料理の調理方法及び覚えておくると便利な代表的調理方法の習得）

時期： 2013年10月より2ヶ月に一度開催（日曜日の午後）

場所： 麻生市民館3階料理室

費用目安： 一人当たり1500円～2000円（食材費、会場費）

参考資料：光文社知恵の森文庫 渡辺玲著 「誰も知らないインド料理」

第1回（10月6日） インド料理の特徴の説明及び万能カレーの作り方

第2回 代表的な料理タンドリチキンとカバブの作り方

第3回 野菜炒め・煮込み（サブジ）用の基本ソース（タラカ）の作り方。

第4回 代表的な料理サモサとナンの作り方（簡易な方法による）

第5回 本格的カレー用の基本ソース（マサラグレービー）の作り方。

第6回 代表的な料理**ビリヤーニ**（スパイス入り炊き込みご飯）
のつくり方

参加希望される方は10月より開始する予定につき早めに下記小泉までご連絡下さい。追って詳細ご連絡します。

連絡先 エスニック料理研究会代表兼講師 小泉剛 宛

（経歴 元総合商社勤務、インド駐在時大手ホテル（タジパレスホテル）他数箇所にて本格的なインド料理調理方法を学ぶ。3年半前に立ち上げたエスニック料理研究会においてはインド料理講習会にて板前役を担当）

メールアドレス：camellia@rice.ocn.ne.jp

携帯電話：090-9233-4902

尚、講習会開催は2ヶ月毎の原則第4日曜日の予定ですが、料理室の予約如何で変更はありえますのでお含み下さい。又、当会の活動実績及びレシピについては以下のホームページをご覧ください。又、今後の連絡方法は原則メールにて行います。

<http://web-asao.jp/hp/sansankai/200/>

以上

