



# Katsurou kitchen

第2回目のレストランを6月23日(土)に行いました。たくさんの御予約、御来店ありがとうございました。今回はかつろうキッチン代表メニューの『オムライス』です！西洋料理の授業で習うチキンライスは本格的で、お客様から大変好評いただいています。



## \* オムライス \*

トマトソースのオムライスです。『チキンライス』はケチャップのみではなく、鶏胸肉、鶏もも肉の両方を使用し、玉ねぎ、トマトペーストなどを加え、じっくりと煮詰めた種を、ご飯に行き渡るように丁寧に炒めました。トマトのうま味を凝縮させ、味に深みを出しています。

『自家製トマトソース』は、鶏ガラ、ベーコン、野菜などを煮込み、鶏やベーコンのうま味とトマトのうま味の相乗効果を引き出しました。

卵はふわふわになるように、火の加減や混ぜ方も注意して作りました。

### \* 付け合わせ3種 \*

#### <アスピック>

肉や魚を煮たブイヨンゼリーにしたものです。エビの出汁のうま味が残ります。

#### <ラタトゥイユ>

夏野菜を使用しました。野菜から水分が出るので、出汁は少なめにしました。

#### <ピクルス>

箸休めになるように、レモンとディルでさっぱりと仕上げました。



### \* 玉葱のコンソメスープ \*

オムライスに合わせてさっぱりとしたスープにしました。2kgの玉葱を使用し、玉葱の甘味を引き出すためにじっくりと丁寧にソテーしました。ポイントは鍋底や周りの焦げをこそげながら、レーズンに似た甘味まで炒めることです。

### \* パンナコッタ \*

生クリーム、牛乳、砂糖を合せて煮詰め、ゼラチンで固めたイタリアのデザートです。ヨーグルト、蜂蜜も加えてオリジナルのデザートを作りました。トッピングは栃木県大田原産の大粒のブルーベリーを使用しました。



調理部の生徒は会計、ドリンクなどを担当しています。お揃いのエプロンはアパレル系の生徒が作りました。

次回のレストランは

# 7月21日(土) ドライカレーセット

よろしくお願ひします!!