



Katsurou kitchen

1月25日(土)に第6回目のレストランを行いました。たくさんのお客様に御来店いただき、ありがとうございました。

(付け合わせ3種) 2種のいもとクルミのサラダ、 アボカドクリームソースのパスタ、サーモンとエビのテリーヌ

パスタは「フリッジ」という種類で、濃厚ソースが絡みやすいらせん状の形をしています。テリーヌは臭みが残らないように丁寧に処理し、はんぺんを加えて、パサつきなくしっとり仕上がるように工夫しました。

ロールキャベツ

西洋料理の授業で教えていただいたレシピです。芯をくりぬいたひと玉のキャベツを丸ごと沸騰した湯に投入し、茹でながら外側の葉からむきます。分厚い葉の芯は、葉の厚さに合わせて削ぎ、無駄にせず、刻んでひき肉に練りこんでいます。種はしっかり練った後に冷やすことで、結着させ肉汁の流出を防ぎます。また、包んだキャベツをベーコンで巻くことで、葉の巻き終わりを押さえる役割とうま味を加えています。さらに、トマトソースベースのスープにすることで味に深みを出しています。

かぼちゃプリン

蒸したかぼちゃと他の材料を合わせた生地は、一日寝かせることで材料が混ざり、おいしく仕上がります。きび糖やメープルオイルを使用し、かぼちゃをより引き立てています。

パン

フランスパンとバターロールの2種類をお出ししました。バターロールは学校で発酵させ、焼いています。



食物系全員で 240 個のロールキャベツを巻きました。同じ大きさ、形になるように気を付けています。



ロールキャベツは小鍋で煮て、型崩れしないように注意しています。

調理部も接客を頑張っています！開店前にはテーブル、ドリンクの準備、掃除など自分で考えて準備を進めています。

