



# Katsurou kitchen

第1回目のレストランを5月19日(土)に行いました。御来店ありがとうございました。  
今年度の食物系は生徒8名でメニュー開発や調理、調理部の生徒が会計や接客を担当しています。当日はかつろうサポーターズのボランティアの方々がお手伝いをしてくださっています。



## ● ナポリタン ●

ゆであがった麺を一度冷水でしめてから、ソースや具材と絡めて炒めています。味が染み込みやすくなり、ぬめりが出ないので、口当たりがよくなります。パサつかず、しっとりとした仕上がりになるように工夫しました。

ソースの隠し味は、『粉がらし』です。ケチャップと合わせて煮詰めることで、酸味をとばし、コクとうま味のある甘めのソースに仕上げています。粉チーズ、タバスコも御用意いたしました。



## ● 付け合わせ 3 種 ●

### <ポテトサラダ>

専攻科 1 年生の課題であるマヨネーズを作り、ポテトサラダを作りました。大きめにカットし、食感を残しました。

### <キャロットラペ>

「千切りにんじんサラダ」です。オレンジを加え、酸味とオレンジの香りがさわやかな一品に仕上げました。

### <スパニッシュオムレツ>

スペイン風のオムレツとも呼ばれ、具材を加え、平らに焼き上げた卵料理のことです。ベーコン、いんげん、パプリカ、玉ねぎ、じゃがいもが入っています。

## ● 玉葱のジュリエヌスープ ●

『ジュリエヌ』はフランス語で『せん切り』という意味です。専攻科 1 年生はせん切りを猛特訓しています。

玉葱は新玉葱を使用しました。スープのだしはコンソメベースです。



次回のレストランは

# 6月23日（土）オムライスセット

よろしくお願ひします！！