



# Katsurou kitchen

1月26日(土)に第7回目のレストランを行いました。たくさんの御予約をいただき、ありがとうございました。

今回のレストランは、山脇学園と本校の生徒会が交流を兼ねてレストランのお手伝いをしてくれました。



## ハンバーグドリア

今回のレストランでは21kgの合いびき肉を使用しています。冷たい状態でしっかりとこねて種を作り、水分が逃げて固くならないように気を付けました。ナツメグではなく、『オールスパイス』という深みある香りをもつハーブが入っています。フライパンで先に焼き目を付けてから、スチームコンベクションで蒸し焼きにしています。

このハンバーグドリアには、デミグラスソースとホワイトソースの2種類のソースを使用しています。デミグラスソースにはマディラ酒という甘みのあるワインを使用し、カットトマトを加えて煮込み、深みとコクを出しています。ホワイトカレーソースは、ルーから作り、カレー粉、タラゴンなどを加え、味に変化を付けました。



今月のフラワーアレンジメントは春を先取りした、パッと華やかかわいらしい組み合わせになっています。

## サラダ・スープ

クルミとカッテージチーズのサラダです。レモンのドレッシングでさっぱりと仕上げました。

スープは、ジュリエヌ（せん切り）のコンソメスープです。それぞれの野菜を同じ幅、大きさに切れるように練習しています。



## オレンジゼリーと

### ヨーグルトムース

濃厚なハンバーグの後のお口直しにさっぱりとしたデザートを作りました。

下の層はヨーグルトムース、上の層はオレンジゼリーで二層仕立てです。オレンジゼリーの上にはレモンのクラッシュゼリーをのせました。



調理部、生徒会、山脇学園の生徒でそれぞれ担当に分かれました。いつものレストランに比べスタッフの人数が多かったので、スムーズにお料理を提供することができました。

