



Katsurou kitchen

2月23日（土）に第8回目のレストランを行いました。今回のメニューは初挑戦のラーメン&チャーハンセットです！

今回は津軽ラーメンを提供しました。津軽地方で多くみられるラーメンは鰯の焼き干し、煮干しを使って出汁をとり、それを醤油ダレと合わせてスープにしています。津軽地方では、昔から陸奥湾などで鰯がたくさん水揚げされており、それらを使った「焼き干し」が昆布と並び食卓の出汁の中心でした。今回はそのシンプルなスープを青森出身の食物系卒業生、藤林さんに教えていただきました。



津軽煮干しラーメン

えぐみが出ないように沸騰させすぎず、丁寧に汁を引きました。醤油は甘めの対馬醤油、塩は沖縄のシママースを使用しました。チャーシューの煮汁も溶け込んだ、澄んだ王道系スープです。メンマは麻竹を発酵させた塩蔵メンマを4日間かけて塩抜き、味付けしました。また、チャーシューも茹でこぼし、焼き目を付け、下茹で3時間、味付け1時間かけて煮ています。

チャーハン

このチャーハンは大量調理の実践として、スチームコンベクションオーブンを使用しました。大型炊飯器で炊いたお米に、別に炒めた卵、ネギ、自家製豚バラチャーシュー、調味料を加え、混ぜ合わせてからオーブンで焼いています。集団調理施設ならではの作り方です。



杏仁豆腐

杏仁豆腐は、杏仁の種の粉「キョウニン」から作りますが、最近ではアーモンドパウダーやエッセンスを使用しているものも多く見かけます。今回は「杏仁霜（きょうにんそう）」を使用しました。レモンシロップかけ、クコの実を添えました。



お客様にアツアツのラーメンを召し上がっていただけるように、湯切り、盛り付け、提供を手早く行えるように努力しました。

