



# Katsurou kitchen

第1回目のレストランを5月18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。今年度のレストランは食物系5名、調理部6名で運営します。当日はかつろうサポーターズのボランティアさんにお手伝いいただきます。よろしくお願いいたします。



## ● ナポリタン ●

茹で上げた麺を、一度冷水でしめ、一晩寝かせてから使用しています。ソースや具材と絡めて炒めたときに、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。粉がらしと2種類のケチャップを合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ました。

## ● チョップドサラダ ●

チョップドサラダ (Chopped Salad) とは、その名の通りすべての具材を小さくカットしたサラダのことです。ドレッシングと具材がよく馴染み、食べやすくなっています。キヌアという栄養素をバランスよく含む雑穀や、ピーツという赤が特徴的な野菜も入れました。鶏ささみも柔らかくしっとり仕上げました。ささみの出汁はスープに使用しています。

## ● 付け合わせ2種&デザート ●

左からポテトサラダ、スパニッシュオムレツ、ブラウニーです。

<ポテトサラダ>

紫玉ねぎと柴漬けを混ぜ込んだポテトサラダです。隠し味に白だしを加えています。

<スパニッシュオムレツ>

スペイン風オムレツと呼ばれ、具材を加え、型に入れ平らに焼き上げた卵料理のことです。赤とオレンジのパプリカ、玉ねぎ、アスパラガスが入っています。卵料理によく合うオレガノを加えました。

<ブラウニー>

オレンジピール入りのブラウニーです。しっとりとした食感になるよう、チョコレートやほちみつ、生クリームなどを加えて焼き上げました。



### \*フラワー アレンジメント\*

レストラン前に講師の方にアレンジメントを教えていただいています。テーブルには生徒が作った作品を飾っていますので、御覧ください。

次回のレストランは

# 6月22日（土）ガパオライスセット

よろしくお願ひします！！