

49 海老のニューバーグ風とスパゲッティトマトソースとフレンチトースト

フライパンやオーブンをを使うフランス料理の調理人の技を体験。



<p>体験のポイント</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・メイン料理(海老のニューバーグ風)は、古典料理の代表的なもので、バターと生クリームで仕上げ、「うまみ」、「まろみ」、「こく」のあるフランス料理です。 ・トマトスパゲッティは、トマトソース仕上げの代表的な料理です。季節の食材を使って作ることができます。 ・フレンチトーストは家庭で簡単にできる一品です。
<p>関連する主な仕事</p>	<p>シェフ</p>

①オリエンテーション



講師の紹介と作業手順の説明を聞く。

②フレンチトースト: 浸けこむ



卵に砂糖と牛乳、バニラビーンズを加えて混ぜ合わせ、パンを両面20分くらい浸けこむ。

③フレンチトースト: 焼く



浸けたパンをフライパンで、焼き色がつくまで焼き、オーブンに入れる。

④スパゲッティ: ソースを作る



ニンニクと玉葱をみじん切りにし、弱火で炒める。スパゲッティを茹でる。

⑤スパゲッティ: ソースと絡める



トマト缶、トマトジュース、塩を加え、とろ火で煮込む。茹でたスパゲッティを入れて混ぜ合わせ、皿に盛り付ける。

⑥ニューバーグ風: 炒める



海老の皮をむき、背綿を取り、塩コショウする。オイルとバターで玉葱とマッシュルームを炒め、海老を加えて炒める。

⑦ニューバーグ風: 煮込む



ブランデーを注ぎ、アルコール分を燃やす。白ワイン、シェリー酒を注ぎ、一旦海老を取り出し、生クリームを加えて煮込む。

⑧片付けとまとめ



最後にバターを加え、味を調える。付け合せのマッシュポテトを仕上げ、盛り付ける。試食をした後、片づけをして終了。