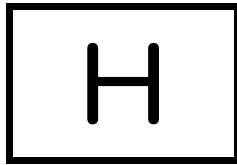


2020年度 調理師科



班

リーダー 西崎翔太

副リーダー 小林みどり

永田祐太

市川愛恵

メンバー 逆井美玖

河井綾郁

厚井優也

北殿貴永

テーマ	Go To Belle
コンセプト	食を通じた【非日常】という体験にお金を使ってもらうこと

商品

サーモンとアボカドの瞬間燻製

ビーツのポタージュ、バケット

スズキのシューファルシ 焦がしバターソース

燻製塩のグレープフルーツカクテル

鴨のロースト 赤ワインソース

チョコドーム

(1人前) 原価: 976.2 円

(1人前) 売価: 3000.0 円



商品名 **サーモンとアボカドの瞬間燻製**



コンセプトとの関連性

燻煙が詰まった器をお客様に開けていただくことにより、非日常へ誘う。

商品のポイント

燻煙の香りとサーモンの相性の良さ、見栄えを意識したバラの形。

アレルギー物質

特定原材料に準ずるもの21品目

サーモン、いくら

材料 (4人分)	原価	作業手順
サーモン生 120g	360	1、サーモンに塩と砂糖を振り1時間マリネする。 2、1を流水で洗い、水気を取る。薄くスライスし、重ねて巻いてバラの形にする。 3、アボカドをスライスし葉の形にする。残りはタミでパッセし、オリーブオイルと塩で調味する。これをソースとする。 4、皿にソースを引き、葉のアボカドとサーモンをのせる。塩水で洗ったいくらを散らし、セルフィーユを添え、燻煙で満たしたグラスを被せ提供する。
アボカド 4/10個	88	
いくら 10g	115	
セルフィーユ 4枚	4	
オリーブオイル 12ml	9.2	
塩 少々	0.1	
砂糖 少々	0.1	
林檎のウッドチップ 4g	3.6	
計	580	

商品名 **ビーツのポターージュ、バケット**



コンセプトとの関連性

ビーツの真っ赤な色を生かしたポターージュで、驚いてもらう。

商品のポイント

ポターージュが注がれた器の上にチュイルを乗せ、食べるまで色がわかりにくいようにした。また、パリパリとした食感もプラスし、食べ飽きないようにした。

アレルギー物質

特定原材料 7 品目

小麦、乳

特定原材料に準ずるもの 21 品目

豚肉、鶏肉

材料 (4人分)	原価	作業手順
ビーツ 1/2個	125.7	1、バターを溶かした鍋にアツシにしたにんにくを加え香りを引き出す。香りが出たらエマンセした玉ねぎとベーコンを加えシュエする。 2、下ゆでし皮をむいたビーツを1cmのいちょう切りにカットし、1にフイオンとともに加え10分煮る。 3、2をシューサーで攪拌し、鍋に戻して牛乳で伸ばし、塩こしょうで調味する。 4、チュイルを作る。 塩・薄力粉・水・サラダ油を合わせ、フライパンに流して弱火で焼く。パリッとしたらペーパーにあげて油を切る。 5、器に3を注ぎ、上にチュイルを乗せる。 デイルで飾って完成。
玉葱 100g	22	
ベーコン 12g	23.6	
にんにく 4g	12	
フイオン 350g	35	
牛乳 100g	19.8	
バター 16g	30.8	
薄力粉 10g	1.6	
サラダ油 40cc	10.4	
塩 1g	0.1	
デイル 4g	28.9	
バケット 4/5本	17.6	
計	485.9	

商品名 **スズキのシューファルシ ソースブルノワゼット**

コンセプトとの関連性

魚をキャベツで包んで中身を分からなくすることで、中身は何かわくわくしてもらう。

商品のポイント

スズキをキャベツで包んで蒸し上げることにより、水分とうまみを逃さないようにした。

アレルギー物質

特定原材料7品目**乳****特定原材料に準ずるもの21品目****豚肉、鶏肉**

材料 (4人分)	原価	作業手順
スズキ 200g	500	1、キャベツを柔らかくなるまでランシールして氷水におとす。 玉ねぎ・セロリ・にんじん・ニンニクでソフリットを作っておく。 2、キャベツの水気を取り、芯を薄く削ぐ。一人前50gにカットしたスズキに塩こしょうを当て、皮目にソフリットを乗せ、皮目が上になるようにキャベツで包み、6分蒸す。 3、手鍋にバターを溶かし、榛色になったらレモン汁・刻んだケッパー・湯むきして5mm角に切ったトマト・パセコンを加えて、色を止める。塩こしょうで調味する。 4、器に2を置きソースと3mm角に切って炒めたベーコンをかけて完成。
キャベツ 200g	46	
ベーコン 60g	117.6	
バター 60g	92.8	
トマト 1/2個	72	
ケッパー 4g	1.4	
パセリ 1g	3.2	
レモン汁 16g	12	
玉葱 48g	10.4	
セロリ 24g	31.2	
人参 24g	5.2	
にんにく 4g	12	
計	903.8	

商品名 **燻製塩のグレープフルーツカクテル**



コンセプトとの関連性

メニューにペアリングドリンクを組み込むことにより、贅沢感や満足感が生まれると考える。

商品のポイント

前菜で使った燻製で燻した塩を使用したドリンク。グレープフルーツとザクロの甘みと酸味が鴨肉と相性がいい。

アレルギー物質 **なし**

材料 (4人分)		原価	作業手順
生グレープフルーツ	120g	120	1、グレープフルーツを搾り、トニックウォーターと合わせておく。 2、前菜を作るときと一緒に燻製した塩をグラスの縁にまぶし、1を注ぎ入れ、グレディンシロップを静かに流し入れ完成。
トニックウォーター	240g	94.8	
グレディンシロップ	20g	17.2	
塩	4g	0.4	
計		232.4	

商品名 **チョコドーム**



コンセプトとの関連性

THE 非日常。チョコの球体にフランベしたラム酒をかけると、アイスとベリーとクッキーが現れる。

商品のポイント

インパクトのある提供方法とラムとカルヴァツスの香り・ベリーの酸味・チョコの甘さがマッチしている。

アレルギー物質

特定原材料7品目

小麦、乳、卵

特定原材料に準ずるもの21品目

アーモンド

材料 (4人分)	原価	作業手順
スイートチョコ 128g	243.2	チョコの球体 チョコをテンパリングして型に流し冷やし固める。
バター 50g	77.2	
アーモンドパウダー 50g	60	シュトロイゼル パウダー類を振るい、バターと合わせてカードで刻む。 細かくなったらサブライズする。
薄力粉 40g	6.8	
強力粉 10g	1.6	
ラム酒 80g	136.5	天板に薄く広げ、170℃のオーブンで10分焼く。
ファンワークス (冷凍) 20g	39.2	
ブルーベリー (冷凍) 20g	39.2	カルヴァツスのアイス 1、卵黄にグラニュー糖を加えブランシールする。 牛乳にバニラペーストを混ぜて沸騰直前まで温める。 2、温めた牛乳をブランシールに卵黄に少しずつあわせて鍋に戻す。 3、とろみがつくまで弱火で混ぜつつける。とろみがついたら冷やす。 4、7分立ての生クリームと3とカルヴァツスを合わせて冷凍する。 5、30分たったらホイッパーで混ぜてまた冷凍する。
牛乳 140g	27.7	
グラニュー糖 90g	19.8	
卵黄 30g	16	
生クリーム 60g	57.6	
カルヴァツス 10g	36	ドレッセ 皿に少量のシュトロイゼルののせ、チョコの半球を置く。中にアイス・シュトロイゼル・ベリーをのせ上からもう一つの半球を被せる。 フランベしたラム酒をかけて提供する。
計	760.8	

商品名 **鴨のロースト 赤ワインソース**



コンセプトとの関連性

普段あまり食べることがない鴨肉を使用したメイン料理。トマトから作った食べられる折り紙で折った鴨が添えてあり、驚きを演出する。

商品のポイント

鴨を低温のオーブンに出し入れして火を入れることにより、柔らかく仕上げた。付け合わせにはスパイスを効かせた舞茸、コンフィしたネギ、マッシュポテトを添え、よりおいしく食べられるようにした。

アレルギー物質

特定原材料7品目

小麦、乳

特定原材料に準ずるもの21品目

牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン

材料 (4人分)	原価	作業手順
鴨ムネ肉 200g	450	鴨 1、皮目に格子に切れ込みを入れ、重量の1パーセントの塩とこしょうを当て常温に戻す。 2、皮目のみを弱火のフライパンで焼き脂を抜いて色付ける。 3、140℃のオーブンに3分入れる。 4、アルミホイルに包んで3分ルボゼ。3と4を繰り返して火が通ったら(金串が暖かくなるのが目安)保温しておく。 5、提供前に高温のフライパンで全面を一瞬温めてカットする。
長ネギ 60g	48	
エシャロット 60g	66	
まいだけ 0.8P	96	
じゃがいも 124g	42	
バター 20g	24.8	舞茸 四等分にカットした舞茸をバターでソテーし、色ついたらカレー粉と塩で調味する。
牛乳 29g	5.6	
赤ワイン 100g	35.6	長ネギ 真空袋に長ネギと鴨の脂を入れ真空にして、30分弱火でゆでる。カットして少し塩を当てる。
フォンドヴォー 80g	104	
トマトピューレ 100g	46.2	マッシュポテト 1、ジャガイモの皮をむき串が通るまで塩ゆでする。 2、タミでパッセし、バターと牛乳を溶かし込み塩こしょうで調味する。
ゼラチン 1g	4	
パセリ 4g	16	トマトの折り紙 トマトピューレを加熱し1%のゼラチンを溶かし込む。ラップを敷いた天板に薄くのばし、80℃のオーブンで1時間乾燥させる。9cm角にカットして鴨を折る。
グレープフルーツの皮 少々	0	
塩 2.6g	0.3	ソース 1、アツシエしたエシャロットをバターで炒める。 2、赤ワインを加えつやが出るまで煮詰める。 3、フォンドヴォーを加え濃度がつくまで煮詰める。 4、バターモンテし、塩こしょうで調味する。
黒こしょう 少々	2	
カレー粉 0.4g	1.2	
		ドレッセ 写真の通りに食材を並べ、鴨の上にはミニヨネットを乗せる。パセリを添え、ソースを流し、全体にグレープフルーツのゼストを散らす。
計	941.7	