

行事食メニュー 夏のバイキング

今回は、夏といえばバーベキューということで、利用者様の目の前で、牛肉をフランベしたり、目玉となる鯛の塩釜焼きを焼きあがってから割ったりと、目でも楽しめるメニューを提供しました。その他、鴨のオレンジソースかけや、豪華そうめん、鯛とねぎとろのお刺身、チャーハン、あじさい寒などを提供しました。利用者様にとっても喜んで頂けました♪(27.7)

今年も暑い夏がやってきますね♪
 相生、夏のバイキングのメニューから
 ふんわり柔らかな、旨味たっぷりの
鯛の塩釜焼きをご紹介します☆
 是非、お試しください★



材料 10人分

鯛	1k
塩	1k
卵白	3個分
和紙(上下)	2枚



作り方

- ① 鯛のウロコ、エラ、ワタを処理する。
- ② 卵白を泡立て、塩と混ぜる。
- ③ 鯛に和紙を包み、②の卵白と塩を混ぜたものをぬる。
- ④ オーブンで15分ほど焼く。
- ⑤ オーブンから取り出し、そのまま皿に盛り、塩釜を割り、召し上がる。



塩釜とは…海水から塩を製造するかまどで、熱い塩に取れたての魚をうずめて蒸し焼きにすること。塩味がしみ、なんともいえない風味がつく。