

選択教科、フードデザインで「コース料理」を調理しました。

オードブルサラダとして、キュウリとアボカドのレモン和えと生ハムのみじん切りにカマンベールチーズをセルクルで円柱に固め、生ハムをのせたものにハーブソルトとオリーブオイル・レモン汁でドレッシングをつくりました。



スープはクリームコーンと卵・コンソメスープで「コーンフラン（茶碗蒸し風）。

ジャガイモをせん切りにしてコンソメと小麦粉で「ガレット」をつくりステーキをのせ、付け合わせはレンコンとかぼちゃのソテー、玉ねぎをすりおろしたシャリアピンソースをかけました。



デザートにカップサイズのシフォンケーキと生クリームにベリーソースの「トライフル」。

1年間の成果か、作業がたくさんでしたがなんとかつくることができました。残りの課題は盛り付けでしょうか？