

9月24日(金)



きょうの給食メモ

たまごい 卵入りのスープ・・・

汁物の中に入る卵には、最大の注意を払います。

なぜかという、入れるタイミングを間違ってしまうと、汁が濁ってしまい、おいしいそうなスープに仕上がらないからです。おいしそうに見える作り方のコツは、

- ① 彩りを添える葉物の前に溶き卵を入れること。
- ② 入れるときの汁の温度は90℃以上で、ぐつぐつと煮立っておらず、汁の表面は静かになっていること。
- ③ 溶き卵を入れる時も、汁全体を回しながら、細く糸のようにしてゆっくりと入れること。

このような工程をたどり、とてもおいしい卵入りのスープが出来上がります。

調理員さんに感謝ですね！

