

1 月 31 日 (月)



おやこどん

どさんこじる



今日の徳次郎町の食材

にんじん

きょうのひとくちメモ

親子丼...

見た目が親子丼というより、かにのあんかけのようになってしまいましたが、食感^{しよくかん}は、とろふわで、親子丼^{おやこどん}の食感をしっかり再現^{さいげん}できました。

給食^{きゅうしょく}では、生の卵^{たまご}は出すことができません。しっかりと火^ひを通^{とお}しても、親子丼^{おやこどん}の食感にするためにはどうしたらよいのかと^{かんが}え、汁^{しる}のたっぷり入^{はい}ったとろみあんの^{なか}中に溶^とき卵^{たまご}を入れる方法を編^あみ出^だしました。



←鶏肉・玉ねぎ・にんじん・たけのこ・ねぎを入れて、鰹だしを利かせた多めの汁で煮ている所。



↑片栗粉でとろみをつけてから、溶いた卵を入れている所。