

# “熊循”栄養科だより 2017年夏号

## 小幡シェフ 料理講習 special

5月2日、全6回を予定していた小幡洋二氏による料理講習が、いよいよ最終回を迎えました。今回は新たに導入したスチームコンベクションオープンを使用した蒸し料理や、一風変わった揚げ物などを教えていただきました。

今回も、患者さまに喜んでいただけるメニューがたくさんありました。今後、院内食の献立に取り入れていく予定ですので御期待ください。

### 海老しんじょ



えびを下ごしらえします。



えびを開いて



エッグパンに乗せます。



出しの効いたあんをかけ、ゆでた菜の花をあしらいました。



上からはもすり身を絞り入れ、蒸します。



蒸しがったものを



器に戻します。

### 変わりエビフライ



しんじょ同様、えびを下ごしらえします。



開いたえびの上にはもすり身を絞り、



ボリュームのあるエビフライができました



盛り付けが変わると、また違った感じに仕上がります。

### その他の蒸し料理



ほうれん草ペーストが色鮮やかな茶碗蒸し



素材の味が活きる鯛の蒸し物



蒸し鶏のオレンジマヨネーズソースかけ



シェフから学んだことを今後の献立と調理に生かせるよう、スタッフ一丸となってがんばっていきたいと思います！