

第19回 試食メニューご紹介

☆☆ウェルカムドリンク☆☆ ミックスシトラスサイダー

2色のグレープフルーツとオレンジをミックスして、果汁に果肉も混ぜてトニックウォーターで割ってみました！
ミントの香りを添えて、夏らしい爽やかなジュースに仕上がりました。



☆☆前菜☆☆ 3色パプリカのムース

パプリカを調理する時はオーブン焼きして皮をむくのが普通ですが、出来上がりの色がくすんでしまいます。過熱したパプリカは皮も柔らかく、何よりその色の美しさや色持ちの良さが最大の魅力です！この過熱パプリカを使って色鮮やかなムースを作り、さらに半割にした過熱パプリカに詰めました。野菜本来の色を楽しむ前菜となりました。



使用食材：過熱「赤パプリカ」「黄パプリカ」「橙パプリカ」



過熱パプリカの特長といえば、何といたってもその色鮮やかさ！そして甘味の残ったパプリカ本来の味も楽しめます。メニューの色どりが過熱パプリカを使うとさらに広がっていきます。

☆☆サラダメニュー☆☆

緑の野菜の花山椒ソース

緑色の野菜を調理すると時間とともに色が褪せてしまいます。しかし過熱した野菜は色の鮮やかさが長持ちするのが特徴です。アスパラ・ズッキーニ・セロリ・枝豆と本来ならば下準備もそれぞれ手間のかかる野菜も過熱野菜ならカットするだけでOK！塩ゆでした海老とともに香り高い花山椒ソースをかけました。



使用食材：過熱「アスパラ」「ズッキーニ」「セロリ」「枝豆」



下準備の方法が様々で、手間のかかるメニューですが過熱野菜を使えばそれぞれの野菜にあった時間と温度で過熱されていますので切るだけで下処理の終了です。

セロリも普段はなかなか使わない葉の部分も丸ごと使え、無駄なく調理できます。

☆☆スープメニュー☆☆

かぼちゃの簡単冷製ポタージュ

かぼちゃのポタージュスープはおなじみのメニューですが、作ろうとすると、炒めて煮込んでピューレにすると時間と手間がかかるもの。ところが過熱のかぼちゃを使うとそのままブイヨン・牛乳とミキシングするだけで冷製ポタージュができあがります。過熱は皮の部分も柔らかくできるので、皮もつぶしてブイヨンでのばし、スープに流しました。



使用食材：過熱かぼちゃ



かぼちゃは固く、切ったり皮をむいたりするのは大変な作業です。でも過熱のかぼちゃを使えば実と皮を分けることも簡単！火を通すのも生のままからだ時間がかかりますが、過熱かぼちゃはすでに火も入っていますので、調理時間の軽減につながる、イチオシの過熱商品です。

☆☆メイン☆☆ チキンの香り焼き 蒸し野菜添え

過熱野菜は野菜の姿をそのまま活かして火を通すことができることも大きな特長です。水分の多いきのこはぐずぐず調理をしていると旨みがどんどん流れだしてしまいますが、過熱であれば旨みをぎゅっと閉じこめ、さらに歯ざわりがよく、水煮などとは比べものになりません。この「丸ごと調理」を活かし、きのこ・ペコロスを香り高く焼き上げたチキンに添えました。見た目のインパクトも十分な一品です。



使用食材：過熱「舞茸」「ペコロス」「エリンギ」「ブナピー」「よさこいハニー」



きのこの丸ごと過熱は迫力満点！過熱してありますが、封をあけてから一度レンジアップするときのこ特有のえぐみも取れ、旨みだけが残ります。厨房ではなかなかできない「丸ごと調理」を楽しめる商品です。

☆☆ごはんメニュー☆☆ 葉野菜の巻き寿司

葉っぱの野菜を一枚一枚そのまま茹で上げるのはとても手間がかかります。でも過熱野菜であれば葉の姿まま均一に調理することが可能！彩りと食感を活かして過熱したロメインレタス・サラダ菜・キャベツの葉で具入りのすし飯を巻いて3種類の巻き寿司を作りました。過熱野菜だからこそできる、ヘルシーなお寿司の出来上がりです。



使用食材：過熱「ロメインレタス」「サラダ菜」「キャベツ」



ロメインレタスはシャキっとした歯ざわりを、サラダ菜は柔らかさと濃い緑色、キャベツは甘さと食感を残してそれぞれ過熱しました。一枚丸ごと葉の特長を生かして調理できるのは過熱ならではの強みです。

☆☆デザートメニュー☆☆

長芋のウー・アラ・ネージュ風

ウー・アラ・ネージュはメレンゲを使ったフランスの伝統的スイーツ。今回は過熱した長芋のピューレにメレンゲを混ぜ込んで、真っ白なデザートを作りました。長芋のピューレの粘りがメレンゲの泡を包み込んで、泡がしぼまないという利点もあります。杏のソースと刻んだすもみを散らした、これが長芋!?食べてびっくりのデザートです。



使用食材：過熱「長芋」



長芋は切って放置すると赤く変色してしまう欠点がありますが、過熱した長芋なら限りなく生に近い歯ざわりを残しながら真っ白な色が長続きします。変色を気にせず、いろいろな料理に使うことができます。

☆☆ドリンク☆☆

ビーツのジュース

ボルシチでおなじみのビーツは缶詰を利用することが多いのですが、水っぽく色もくすんでいます。過熱したビーツの色の鮮やかさはお見事！少し土臭いビーツの香りを凍らせたヨーグルトとミントの香りでマスクングして飲みやすくしました。

抗酸化力が高く、日焼け対策バッチリのジュースが出来上がりました。



☆☆ドリンク☆☆

さつまいものジュース

過熱したさつまいもにはゆでたり蒸したりしたもの比べて甘みがぎゅっと詰まっているのが特長です。また皮の色の美しさも魅力。過熱した皮ごとのさつまいもに牛乳、黒砂糖を合わせて飲みやすいジュースを作りました。淡い黄色に皮の紫色がちりばめられたきれいなジュースです。お好みでコアントローを落として頂くと、ちょっと大人の味わいも楽しめます。

