

お写真を拝見しました。総合的に良く出来上がっていると
 思います。焼き過ぎは禁物ですが、もう少しトマトのトマト
 部分が浅く粘りたように変色をして、蓋の縁も軽く焦や
 程度まで焼くと「焼いたトマトですよ」と強調されたいと思います。
 オーブンの温度や加熱も、テキストの物よりは高く長めのようにですが、
 使用されるオーブンによって多少具合が違いますから、今回は適度
 なのだと思います。なので、あと5分程長く入れてみて下さい。

敷いた米の方が詰め込みよりは多し硬いのですが、
 全体に硬かった「どれ位？」のことで、少し芯のある
 バターライスのような出来具合なら良いのですが、バリバリと
 強飯状態ならばどこかがおかしい。

書かれている「材料」に鶏の出し汁の記載がありますが
 「作り方」には載っていません。もしかして？
 或いは、米を炊き過ぎた？(米は湿ららないです)、
 やはりオーブンの温度は低めで長く火をかける方が良い？
 などが考えられます。

テキストの分量は、米1カップ：鶏の出し汁(+)トマトのジュースで
 同割強位ですが、次回作られることがあれば、
 鶏の出し汁を1カップにする。或いは洗米にする。
 或いは焼いている途中で上からアルミホイルを被せて
 加熱時間を長くする等して見て下さい。

① 解が無いのが不思議ですが、好みの硬さが発見
 出来たら良いですね。いつも良い感じですよ。
 この調子が頑張ってください。ご指導様をありがとうございました。

小川寿

通信教育部 使用欄

受講番号シール
 貼り位置

※受講番号シールを貼り付けた場合、記入不要

※受講番号: 50010001

※氏名: 辻 調子

<折り位置>

提出日	年	月	日
-----	---	---	---

投函する日付を記入して下さい。

辻調理師専門学校 別科 通信教育
 <フランス料理・イタリア料理技術講座>
 チャレンジレポート No.5

<折り位置>

受付日	確認日

通信教育部で記入します。

- ・レポートは、同封の封筒で通信教育部まで郵送して下さい。
- ・FAXでのレポート提出は受け付けませんので、必ず郵送して下さい。
- ・2ヶ所の受講番号シールを貼り忘れていないか確認して下さい。
 受講番号シールを紛失した場合は指定位置に受講番号・氏名を記入して下さい。
- ・返送までに通常で3週間、場合によってはそれ以上かかることもあります。
- ・夏休み・冬休みなど学校の休み期間中は、返送が遅れることをご了承下さい。
- ・提出期限は、指定範囲の最終教材到着後1ヶ月以内が原則です。期限内に提出(郵送)するよう心がけて下さい。

<フランス料理・イタリア料理技術講座> チャレンジレポート No.5

受講番号シール
貼り位置

※受講番号シールを貼り付けた場合、記入不要

※受講番号： _____

※氏名： _____

【テーマ】 第15課～第18課で学んだイタリア料理を1品作り、次の設問に答えて下さい。又、出来上がりを写真に撮ってみましょう。

実習した料理名：第18課（トマトのライス詰め）

1. 自分が作った手順通りに、作り方を箇条書きにして下さい。（調理時間： 60 分間）
また 実際に使用した材料（種類、大きさ、数量など）と器具を書いてください。

<材料> トマト小4個、米1カップ、オリーブ油10ml、バター10g、
鶏のだし汁160ml、ベーコン40g、1cmにくり抜いたトマト、1/2、バジリコ2枚、
パルメザンチーズありおろし大2、エキストラバージンオリーブ油、塩、コショウ適量

<器具> フライパン、オーブン、バット、ザル、くり抜き用スポン、グラタン皿

<作り方>

- ① トマトを横に切り、フタと器に分け、器部分の中身をくり抜く。中身はザルにしておく。
- ② 1cmに、ベーコン、バジリコをそれぞれみじん切り、パルメザンチーズはありおろす。
- ③ 米を炒めて、急速に冷ます。
- ④ ③と②、①のザルにしたトマトの中身を合わせ、塩、コショウで味を整えて中身をくり抜いたトマトの器に詰める。トマトのフタをきる。
- ⑤ グラタン皿に④の残りの詰めものを敷き、詰めものを入れたトマトを乗せる。
- ⑥ 220℃のオーブンで15分焼く。
- ⑦ 焼き上がりに、トマトの上へエキストラバージン・オリーブオイルをかける。



2. 作った料理を食べてみて、よくできたと思う点を箇条書きにして下さい。

・仕上げの美しさ
・トマトの甘味
・全体の塩加減

3. うまくできなかった点を反省も含めながら箇条書きにして下さい。

・トマトの中の米と敷いた米の硬さが違う。敷いた米が硬かった。
・全体的に米が硬かった。

4. 料理を作った感想を書いて下さい。

改めて米の奥深さを実感した。品種も堅さをただでなく調理技術で米の旨味を引き出す事は大きな課題と感じた。次はもっと美味しく仕上げたい。

<先生から>

今回は、少し長くなってしまいました。
裏面を参照して下さい。

担当者印

