



1. ビーフストロガノフ・サフランライス添え
2. キャベツとゆで卵のパイ
3. 春巻き
4. 彩りサラダ
5. クリスマスケーキ

1. ビーフストロガノフ・サフランライス添え

20人／鍋 + 15人／鍋 = 35人分を用意する。これで45人にサービス。

☆テーブルで、取りに来た人に、カレー皿に1人ずつ提供する。

サフランライスの上に、ビーフストロガノフをかけ、サワークリーム小さじ1を乗せて提供する。

材料（5人分）

牛薄切り肉	600グラム	玉ねぎ	大1個	赤ワイン	60 CC
パプリカ	小さじ1	マッシュルーム	1P	トマトピューレ	1/2カップ
塩	小さじ1	ニンニク	1片	デミグラスソース	1/2缶
粉	大さじ2	バター	40グラム	水	1カップ
コショウ	適宜	サラダ油	大さじ2	スープキューブ	2個
				サワークリーム	90 グラム

つくり方

1. 牛肉は一口大に切り、パプリカ、塩、粉、こしょうをまぶし、15分位置いておく。
2. 玉ねぎは薄切り。マッシュルームは石づきの土のついている部分を取り、キッチンペーパーで軽く拭く。ニンニクはみじん切り。
3. 煮込み鍋に、バター、サラダ油を熱し、玉ねぎ、マッシュルームを入れて、しんなりするまでよく炒める。ニンニクを加えて香りが出るまで炒める。
4. 肉を加え、色が変わったら赤ワインを入れ、アルコール分を飛ばす。トマトピューレ、デミグラスソース、スープキューブを溶いた水を加えて、弱火で10分くらい煮る。塩、胡椒を入れて味を整える。

☆サフランライス

全体で2.8キログラムの米（17.5合、3.15ℓ）。

サフラン26本を熱湯200 CCにつけ、色を出す。色出した湯と、水を合わせて炊く。

2. キャベツとゆで卵のパイ

10本作り、1本を8切れに切って、大皿5つ（アルミ製）にペーパータオルを敷いて分ける。

1.8切れ／人の量で余ればお持ち帰り頂く。

材料（1本分）

キャベツ	150グラム	塩、胡椒	冷凍パイ生地	1枚(18 × 18センチ)
ゆで卵	2個		照り用溶き卵	少々

つくり方

1. キャベツは千切り。
サラダ油大さじ1/2で、しんなりするまで炒め、塩1グラム、こしょうを振って冷ましておく。
2. ゆで卵は粗みじん切り。
3. 冷凍パイ生地を25×25センチの大きさに伸ばし、半分に切る。
片側のパイシートの上に冷ましたキャベツを平均に平らに乗せ、その上からゆで卵を散らし、その上からもう1枚のパイ生地をのせ、四方をしっかり閉じる。
上から切り目を入れ、照り用の卵を塗り、200℃のオーブンで15～20分焼く。

3. 彩いサラダ

30人分を作り、大きなボウル5個に分ける。ドレッシングは、小さなボウル5個に分ける。

材料（10人分）

レタス	1/2個	セロリ	1本	<u>ドレッシング</u>			
グレープフルーツ	1個	スモークサーモン	50グラム	酢	大さじ5	こしょう	少々
紫玉ねぎ	1/3個			塩	小さじ1	オリーブ油	大さじ6

作り方

1. レタスは洗って、水気をしっかり取って手でちぎっておく。
2. グレープフルーツは皮をむいて袋から出しておく。
3. 紫玉ねぎは薄切りにして、水に放してさらし、ざるに上げて、しっかり水分を取っておく。レタスは縦3cm位の薄切り。
4. ドレッシングを作る。ボウルに酢、塩、こしょうを入れて、泡だて器で充分に混ぜる。塩が溶けたら、オリーブ油を少しずつ入れながら、よくよく混ぜる。
5. 1,2,3 をボウルに入れ、上下を返すように手で混ぜておく。
6. ドレッシングはかけずに、小さいボウルに入れてサービスする。

4. 春巻き

90本分を頑張って作り、大皿5枚（陶器4、アルミ1）にペーパータオルを敷いてサービスする。たれとして、酢、練り辛子、醤油をそれぞれ小皿に、テーブル分の5個、用意する。

材料（10本分）

春巻きの皮 10枚

<u>中身</u>	干し椎茸	3枚~4枚	<u>合わせ調味料</u>	<u>のり</u>
	豚もも肉薄切り	100グラム	酒	粉 大さじ1
	下味 醤油、酒	各小さじ1弱	しょうゆ	水 大さじ1
	片栗粉	少々	砂糖	少々
	長ネギ	1本	塩、こしょう	少々
	たけのこの水煮	60グラム	ごま油	小さじ1
	キャベツの葉	1枚(100グラム位)		
	春雨	50グラム		
	サラダ油	小さじ2		
	揚げ油(キャノーラ油)			

作り方

下準備

干し椎茸は戻して千切り。
春雨は、熱湯につけて白くなったらザルに上げ、4~5センチ長さに切る。
豚肉は、4ミリ位の幅に切って、下味をつけておく。
たけのこは、さっと湯がき、4~5センチの薄切り。
ネギは斜め千切り。
キャベツは4~5センチの長さに千切り。
合わせ調味料を作っておく。

1. 中華鍋にサラダ油を熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わってきたら、椎茸を入れ香りが立つまで炒める。ネギ、タケノコを入れ、しんなりしてきたら、合わせ調味料を入れ全体をざっくり混ぜあわせてから、春雨を入れる。春雨が汁気を吸ったら、火を止め、バットにあげて冷ます。10等分にしておく。
2. 粉と水を合わせてのりを作る。
3. 春巻きの皮を1枚ずつ、破らないようにはがす。皮を手前に置いて、手前から1/4のところから1/10にした具を乗せ、ひと巻きしたら、左右の皮を内側に折りこむ。もうひと巻きしたら、のりを塗って、巻き終わりをしっかり止める。
4. 160~170℃の油でゆっくり揚げる。
(春巻きの皮の切れ端を油に入れてみて、皮が少し沈み、すぐに浮き上がってきたら適温です。)

揚げるコツ

具に対して皮を2周以上巻いて包む。皮が1枚の所があると、そこから水分が染み易いので一度に巻く量を欲張らないで二重の皮でしっかり包む。そうすれば少ない油でもきつね色に揚がる。

5. クリスマスケーキ

材料

スポンジケーキ（市販） 長方形（L29.0cm W20.5cm H5cm） 3台
生クリーム200cc入り6 P
粉糖 180g（生クリーム用、仕上げ用）
苺 6 P
シルバーミックスアザラン 2個
バニラエッセンス
シロップ
杏ジャム
絞るだけホイップ（250g） 3個
クリスマスケーキ用飾り 3個
ミント 2 P
フルーツバック（マンゴー、黄桃、パイナップル） 各1 P
ミックスフルーツ 3 P
氷（冷却用）
絹糸

つくり方

1. 苺は洗って、へたを切り取る。トッピング用（90個）を選別する。90個はそれぞれ縦に半分に切る。残りがあれば、サンドイッチ用として各個3つに切る。
2. シロップをケーキの表面に、スプーン又は刷毛で塗って染み込ませる。
3. ミックスフルーツはザルに上げる。汁はケーキの切口の上部断面に塗る。
4. 生クリームの泡立て方
生クリームはよく冷やしておく。
砂糖は粉糖を使用。
生クリームは器を氷で冷やした中でハンドミキサーを使って泡立て、とろりとしてきたら、粉砂糖150gを入れ、とろりと重い感じになったら、バニラエッセンスを入れる。更に泡立ってるが、泡立過ぎてるとバターに分離するので注意する。7分立てが目安。
5. ケーキは横半分に切り、上下に2つに分ける。急いで切るとケーキが崩れるので、包丁を直角にあて、回しながら、ゆっくりと切っていく。四角のお盆の上に、クッキングペーパーを敷いて乗せる。ケーキの切口の下の面に杏ジャム塗った後、生クリームを塗り、その上にミックスフルーツ（もしあれば1/3に切った苺）を並べ、さらに生クリームを塗り、ケーキの上部を置き、上下をあわせる。
6. ナイフを使って、皿を回しながら、ケーキ周辺部、上部の表面に生クリームを塗る。

上部の飾り

- ・スポンジケーキ上部に絹糸で五目の仕切りを付ける。
スポンジケーキ長方形（L29.0cm W20.5cm H5cm）に対して、
1片5.8cm X 6.8cm スポンジ1台で15片（5列 X 3行）= 15人分/台。
- ・上部に苺を乗せる。
田植えの様に、1片に苺半切れを対角線に4個乗せる。
真ん中にホイップクリーム、フルーツ（マンゴー、黄桃、パイナップル）、ミントの葉を適宜に乗せる。
- ・ホイップクリームを上面と底面の長方形の周囲に絞り出す。ホイップクリームが手で温まらない様に、下部の端を持って絞り出す。
その他、苺の間に適宜デコレーションしてもよい。
- ・アラザンをまぶす。
- ・ケーキ用飾り、ロリポップを乗せる。
- ・最後に、粉砂糖を茶漉し等でトッピングして雪を降らせる。