

料理研修を実施しました

2月も終わり、少しずつ暖かい日も増えてきました。皆様はいかがお過ごしでしょうか。

さて、かなスマイルでは料理のスキル向上を図り、現在、老舗旅館で腕を振るっているプロの料理人による料理研修を定期的に行っております。

今年度第3回目を迎えた今回の研修ではまず、「春」をテーマとした、かなスマイル新メニューの試食会を行いました。



あさりと野菜のアクアパツァ



豚肉のサッパリ焼き

野菜をふんだんに使用した、彩りのよいメニューに仕上がりました。

ちなみに、スタッフに一番好評だったのはアクアパツァでした！

その他のメニューについては、近日公開予定です。

つづいて、料理人からは、出汁の取り方や出汁の活用方法を教えて頂き、昆布・かつお節から引いた出汁と顆粒出汁との味比べを行いました。

最近では、簡単で便利な顆粒出汁などが普及していますが、かつおや昆布、にぼしで取った出汁は、香りや風味がよく、味の違いを改めて感じさせられました。

