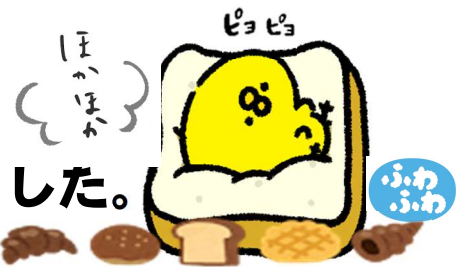


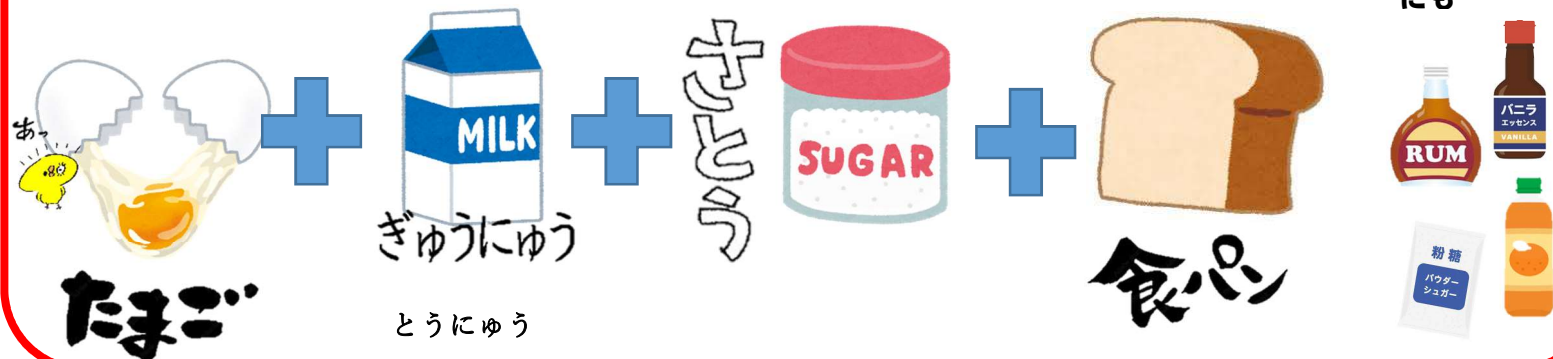


ふんわり甘い「フレンチトースト」

きょう ちょうりいん まい まいてづく
今日も調理員さんが1枚1枚手作りしてくれました。



フレンチトーストの材料



フレンチトーストは「フレンチ」という名前がついているので、フランスの料理とおもわれがちですが、アメリカの酒場が発祥の料理だそうです。店主の名前「ジョーゼフ・フレンチ」が作り、料理にじぶんの名前をつけました。



えっへん

「ちなみに」



フランスでは、フレンチトーストを「pain perdu (パン・ペルデュ)」と言います。直訳すると「失われたパン」です。硬くなってしまったパンを、調味液に浸すことで柔らかく生き返らせることができます。失われたパンをよみがえらせる料理なので、この言葉がつかわれています。

フレンチトーストのつくりかた



①たまご、ぎゅうにゅう、さとうをまぜて、「調味液」を作る。お好みで「バニラエッセンス」や「香づけの洋酒」や「オレンジジュース」をいれてもおいしくできます。

②食パンに調味液をかけて、よくしみこませる。十分に調味液がしみこんだら、フライパンにバターを熱して、弱火～中火で焦げないように「やさしく」火入れする。

