

# 本日のおすすめ

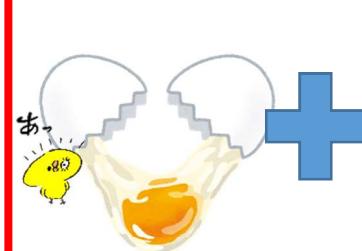


## ふんわり甘い「フレンチトースト」

きょう まい  
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



そのほか  
にも…



とうにゅう

食パン

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。



### 「ちなみ」

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、調味液に浸する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  
をさせて、「調味液」を作る。お好  
みで「バニラエッセンス」や「香り  
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「やさしく」火入れする。

