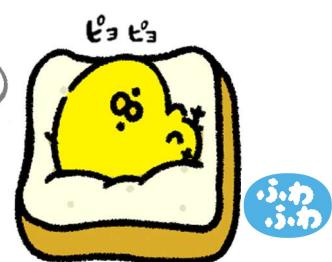


本日のおすすめ



ふんわり甘い「フレンチトースト」
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



たまご



ぎゅうにゅう



さとう



食パン

そのほか
にも…



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、さとうをまぜて、「調味液」を作る。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。

