



Potatoes

Herb

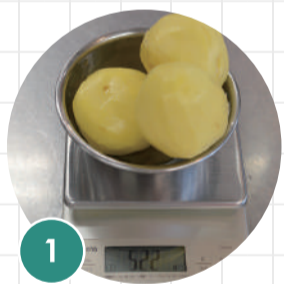
さむい冬にぴったり！

ホクホクじゃがいものあったかドフィノワ

Ingredients

材料(2皿分)

- じゃがいも.....500g
- 牛乳.....200g
- 生クリーム.....200g
- 塩.....6g
- チーズ.....お好み量
- ニンニク.....半かけ



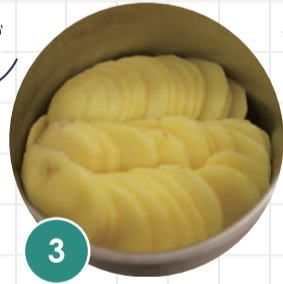
1

じゃがいもは事前に皮をむき、500g用意しておく。



2

①のじゃがいもを5mm幅で切る。



3

鍋に綺麗に並べる。



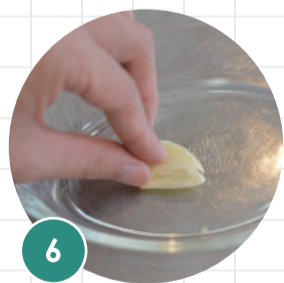
4

牛乳、生クリーム、塩を加えて弱火にかける。



5

じゃがいもをくずさないように注意しながら、濃度が出るまで煮詰める。



6

ニンニクの断面を器にこすりつけ、優しく香りを付ける。



7

器にきれいに盛り付け、表面にまんべんなくチーズを振りかける。



8

220℃のオーブンで15分焼いたら完成！

POINT
水に晒すとデンプンが流れてしまうので、晒さないように！

POINT
様子を見て、ときどき全体を混ぜる。底を焦がさないように注意！

FINISH!

調理師科

で一緒に学ぼう！

Message from Teacher



先生からひとこと

今のうちに、食材を含めいろんなことに興味を持ってみてください。視野を広げることで、調理師になったあとも活かされるはず。好きこそもの上手なれ、とことん極めてみよう！

名前 柳澤 茜

担当 調理師科

経歴 東京、埼玉のフレンチレストラン、フランスのレストランを経て埼玉ベルヘ入職し、実習授業を担当。教員歴7年。

調理師科をもっと知ろう！

