

我が家のクリスマス

2022年12月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

我が家の少し早いクリスマス

2022-12-22 17:05:33

我が家のクリスマスパーティ

孫が帰省していたため早めのクリスマスパーティを開いた

娘夫婦はクリスマスを家族で過ごすため



東京ソラマチロテサリーチキン専門店「RIGLETTO ROTISSRIE」

今年の我が家のクリスマスメニューの参考にする

東京には最新情報がある



メニュー ロテサリーチキンは 3 種類

今後スーパーマーケットのロテサリーチキンも予約で 3 種類くらいは欲しい

SKU を広げても予約販売であるから問題はない

1. ROTISSERIE CHICKEN 定番のバーベキュー味
2. CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN トマトベースのとうがらし入りピリ辛ソース
3. HONEY MUSTARD ROTISSERIE CHICKEN 蜂蜜と粒マスタードソース



店内はまだ客は少ないが 7 時を過ぎればほぼ満席になる

グリル野菜グリルアンチョビソース 1100 円



直火の高温で焼いた野菜 野菜のシャキシャキ感が残る

スーパーマーケットはグリル野菜の開発も必要だ
イオンのビセボンのグリル野菜がおいしい

②の「CHIPOTLE ROTISSERIE CHICKEN」を注文

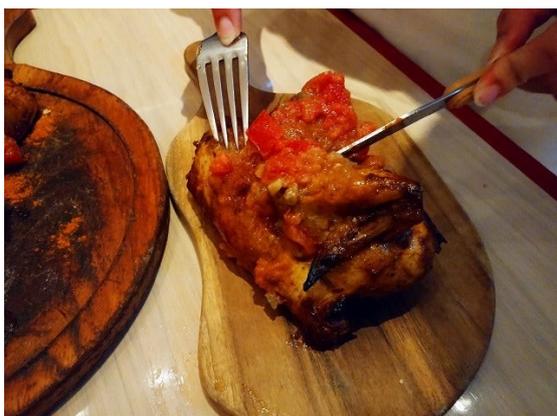
背骨を取り半身に切り分けてある

CHIPOTLE(とうがらし)入りのトマトソースがかかっているため辛め

スーパーマーケットもソースと分けて鶏に添付すれば、盛り付けた時見た目がキレイになる



スタッフが切り分けてくれる



ももの部分

皿に盛る

テーブルに運ばれてくる時間が短いため、事前に焼かれたものだが柔らかく味はよい



むねの部分

食べ切れないので半身はテイクアウトする

ナイフとフォークでは食べづらいためビニール手袋でかぶりついたほうがいい

カップルが多いためそういう訳にはいかないか

「鹿児島姫甘えびと小イカのパエリア」 ハーフサイズ 1800 円

サフランライスもうまく炊かれて、パリパリ感もある



しかし、当たり前すぎてあまり感動はない 何か工夫が欲しいな

コーヒーとマロンケーキ



栗は冬の味覚だ

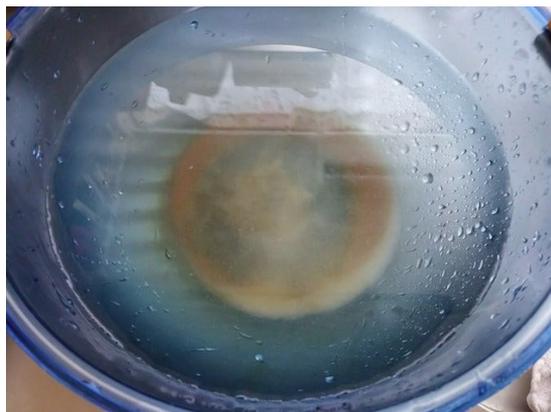
ワインは飲まなかったが一人約 5000 円ほど

参考になった

我が家のクリスマス料理をつくる

家庭料理なので調理器具や材料に限界がある

チルドの丸鶏約2kg



「ブライン液」をつくる

ブライン液は水に塩や砂糖を溶かした調味液

鶏肉がしっとり軟かくなる

我が家の場合、水 1ℓに塩大さじ1, 砂糖大さじ1, ナンプラー小さじ1

5 時間ほど漬け込む



ここでも「50°C洗い」を試してみる

ブライン液に下漬け後、鶏肉を 2 分間 50°Cのお湯に浸ける

温度が下がらないよう予備のお湯も用意しておく

その後冷水で十分冷やす

お腹に、バターで炒めたミックスベジタブルを詰め楊枝で止める

米や雑穀を詰めてもいいがパエリアをつくる予定なので野菜にした



家庭菜園のローズマリーとローリエ

やっとここで役に立つ

ハーブとハーブ塩とパプリカパウダーで味付け

出来上がりが黒赤の色に焼き上げたい

上ダレは、酒(赤ワインの代用)、ザクロのミチヨ、いちごジャム、粒マスタードを煮詰めてつくる

孫はまだ小さいためはちみつは使えない

醤油や砂糖は使っていない



グリル野菜

塩コショウ、オリーブオイルを絡めて食材ごとに電子レンジで加熱

オーブンが鶏で使えないため魚焼き機で焦げ目をつける

家庭にある調理器具を有効に使う

丸鶏は、アルミホイルを巻いて 170℃のオーブンで 2 時間、ホイルを外しタレを塗って 220℃で 1 時間

我が家のロテサリーチキンとグリル野菜が完成

満足のゆく黒赤に焼きあがった 今年はこちらが作りたかった

今年からインスタグラムを始めているため世界の料理がとても参考になる
敷物とリボンが妻作



パエリア

シーフードミックス、殻付き海老はフライパンでパエリアソースと軽く炒め水を加える
具材を取り除きスープを冷やし2合のご飯を炊く ソースは3人前なのでソースは三分の一はと
っておく 炊き上がったら上に具材を載せて蒸らす さらにオリーブオイルを敷いたパエリア鍋に移
して好みの固さに焼く これだけではあまりおもしろくない



ラムチョップを網焼きにしてトッピング 豪華になった
骨の部分をリボンで結ぶ 妻作



これも妻がつくった「フルーツツリー」
インスタグラムの影響で作ってみたかった
やってみると意外と苦戦し1時間ほどかかってしまった



種明かし 実は半面しか作っていない 食べ切れないのでこの量で十分
基礎は大根を使い 兼山で固定する 楊枝を爪切りで斜めにカットして大根に刺し、その反対側に
フルーツを刺す 隙間はボイルしたブロッコリーとパセリで埋める
片面だけが重くなるためツリーが傾向いてくる
そこで大根の切れ端を竹串を刺して固定する

海老サラダ

市販のベビーリーフにボイル海老とアボカド、ブロッコリーをトッピング



クリスマスパーティー料理ができた

今年のテーマは「黒赤」 左上から天使の手が！！



天使は「シュトーレン」をかじったがアルコールが強く諦める

シュトーレンはドイツの焼き菓子で、ラム酒に漬けたドライフルーツを使っているため幼児は刺激が強く食べられない

鶏もグリル野菜もうまく焼けた 鶏を切り分ける



もも肉を外す

ももの部分を掴んで反対方向に開けば関節が見えてくるので包丁で切り離すだけ

難しくない

手羽部分も同じ方法で切る



中央から包丁を入れてムネ肉を切り離す
中からミックベジタブルが出てきた
焼け具合はちょうどいい

むね肉とグリル野菜

予想通り柔らかく塩、ハーブ味もしみ込んでいる
焼いた時に出了汁を上からかける 他のソースはいらない



海鮮パエリアオンザラムチョップ

パエリアは炊き込みの方がむらなくうまく炊ける
オリーブオイルウィ敷いた鍋に移せば好みの焼き方ができる
アーモンド、カシューナッツをトッピングしてもおいしい
ラムは塩コショウ、パプリカで網焼き

シュトーレン

シュトーレンはまず半分に切り必要な分だけ皿に取り、残った部分は合わせて保存するらしい
感想を防ぐためだ
イチゴジャムとクロテッドクリームを半分づつ塗り半部ずつ食べると違った味が楽しめる



余すことなく食べ切る

残った鶏肉、ラム肉、骨、グリル野菜をパエリアの素で煮てポルトガルの「コジード風(豆は入っていないが)」に煮る

肉と野菜のダシがたっぷり出ていておいしい



さらに

骨を取り除き、牛乳とカレールーを加えて味変
間に粗食を挟んだが、飽きずに食べられた

材料費は約1万円 大人3人、幼児1名 調理時間4時間

3回分であるため手間はかかったが安上がりであった

親子は田舎から都会に戻り、家で家族揃って楽しいクリスマスを迎える

鶏料理が連続しないよう早めに料理した

少し早かったがよいクリスマス料理であったと思う

皆さんもよいクリスマスを

Merry Christmas

[我が家の「クリスマス・アフタヌーンティー」](#)

2022-12-24 18:12:57

我が家のクリスマスアフタヌーンティー

各地で大雪が降っていますが、幸い南信濃では雪が少ない

クリスマス料理の翌日につくってみた



地元で人気のスイーツ屋さん「MIWA & TORTE」



当日は予約客のみの日

バスクチーズケーキの在庫があったので購入
けっこうな値段する



GALETTES (ガレット) BRETONNES

キッシュを焼く

中はバターで炒めたホーレン草、かぼちゃ、ベーコンに、卵、生クリームを加えた

冷凍のパイシートを伸ばして生地をつくる

やってみれば簡単だ



200℃で30分で焼けた

しっかり焼かないと中が半生な時がある 我が家のクリスマスアフタヌーンティー



バスクケーキの周りにイチゴ、ブドウ、洋ナシ

もう1枚目の皿は、妻の手づくりのエッグサンド、キッシュ、ガレット、スコーン
手づくりのエッグサンドは、ボイルドエッグ、粒マスタード、マヨネーズ
市販のエッグサンドに比べると断然おいしい



紅茶と一緒に

左上に天使が、味噌汁のお椀を用意して待つ
臨戦態勢だ

3歳の孫に「いつもなぜ笑っているの？」と聞くと

「みんな元気になるから」

ママもそれを聞いて驚く

子どもからは「元気」をもらえる



バスクケーキは少し期間が経過しているため色が褪せているが味は濃厚

乳製品を贅沢に使っている



取り分けていただく

これも子供や孫によい思い出が残るよう少しきばった

食は作って、見て、食べなければ分からない

子どもや孫の食育のつもりだ

小椋佳の「子どもたちの明日」の中に

「子どもらの明日は、未来で」

「私たちの明日が、ただの別の日で」という歌詞がある

子どもから学ぶことは多い

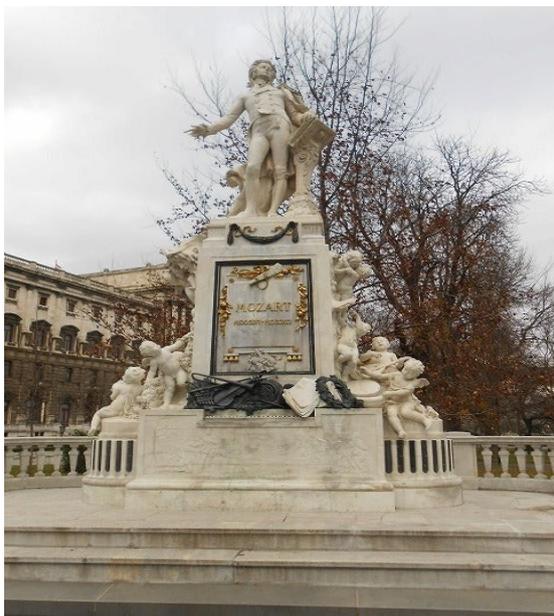
ウィーンのクリスマス

何年か前の12月をウィーンを訪れた時の思い出

マリーアントワネットの母「マリア・テレージアの像」



モーツワルトの像



クリスマスマーケット



パン屋さんは子どもたちで行列
スープの店



スープを選ぶとくり抜いたパンに入れてくれる

注文しようとしたがかなりのボリュームであるため諦める

ホットドリンク

こういうのは日本にない



ホットワイン

追加料金を払えばカップをお土産に持って帰られる 確か持って帰ったがどこにあるか分からない
このパッケージがおもしろい オイルサーディンの缶詰
缶詰めを開けたように見える写真がプリントされている



日本の国旗が見える高級ホテル



その近くの高級食料品店「BIPA」
BILLA の高級店かも知れない

中二階からの景色
雪のように見える照明



対面コーナー 絵になるな
ナイトマーケット



メインストリートには多くの人
クリスマス菓子



クリスマスカラーは「赤」と「黒」 たまに「緑」
絵になっている
キャンパスだ



Merry Christmas
子どもの思い出に残るよいクリスマスを