NAGOYA MARRIOTT ASSOCIA HOTEL　　KITCHEN BANQUET

STANDARD MENU ITEM

KIND: poisson　　SERVICE:

NAME: 舌平目のシャンパン風味　　DATE: 2022.8.29

SUB-NAME *Sole à la Champagne*　　PERSON:

CODE	INGREDIENT	PREPARATION	QUANTITY		Picture
	舌平目　黒	フィレにして	500	g	
	塩		適宜		
	胡椒		適宜		
	タラバガニ		150	g	
	バター		25	g	
	ニンニク		5	g	
	エシャロット　ムキ		30	g	
	マッシュルーム		20	g	
	トマト		1	ea	
	パセリ		20	g	
	シャンパン・モエ・シャンドン		100	ml	
	フレッシュクリーム		100	ml	
	ベシャメルソース		30	g	
	オランデーズソース		80	g	
	クリーム		50	ml	
	塩		適宜		
	ホワイトペッパー		適宜		

COMMENT　　ATTANTION

METHOD

1) ホテルパンの底に、ニンニクの切り口をこすり付ける。バターを多めに塗る。
2) (1)にエシャロット・シャンピニョンを散らしアセゾネした平目を並べる。トマト・パセリを散らす。
3) 別の鍋にシャンパン・クリームを入れて沸かす。
4) (2) にアルミホイルを被せてオーブンに2分間入れる。一度取り出し (3)を注ぎ 再びオーブンに入れ 平目に火を入れる。
5) (4)の平目を取り出す。 野菜とキュイッソンに分ける。野菜は保温しておく。キュイッソンは、グラス状に煮詰める。
6) 皿に平目を置き 野菜を散らす。
7) シャンパンソースをベシャメルでつなぎ(5)のキュイッソンに加える。
8) (7)にオランデーズ・泡立てたクリームを混ぜ 塩・胡椒で味を調えて 平目にマスケする。
9) (8)をサラマンダーで焼く。
10)
11)