Cook なだみ vol.11

ユニット調理
秋刀魚の炭火焼き
R3.10.21

今となっては
貴重な秋刀魚…
大きなさんまを炭火で
丸ごと焼きました！

カフェなだみ
R3.10.28

≪メニュー≫
・さつまいもチーズケーキ
・秋の水ようかん
・りんごムース

上は透明なようかんで、型抜きした紅葉のようかんを入れました。

本物のりんごのようなムースです！見た目でも楽しめて入居者に人気の一品でした💗

ユニット調理
天ぷら
R3.11.16

・海老
・さつま芋
・かぼちゃ
・なす
・ピーマン

揚げたてはやっぱりおいしいね～♪

カフェなだみ
R3.11.30

≪メニュー≫
・丸ごとかぼちゃプリン
・抹茶オムレット
・柿ババロア

丸ごとかぼちゃを使い、中にプリン液を流し込み焼き上げました。

やわらかい抹茶の生地に生クリーム、小豆、いちごを挟みました★

ユニット調理

巻き寿司

R3.12.14

厨房職員が1本1本
巻きました!

大きな口で
ひとくちっ！

クリスマスらしい4品のデザートを提供しました！
クリスマスケーキはスポンジも手作りしました。

カフェなだみ

R3.12.23

担当：山本