

正誤表『日本の洋食』

- ・129頁 ソテーオニオンのつくり方
文章に誤りがありました。訂正いたします。

誤



1 蒸したジャガイモを裏漉しし、バターと塩で薄めに味をつけ、パットに表面を平らに詰める。表面から水分が蒸発しないようにバターを塗って冷ます。



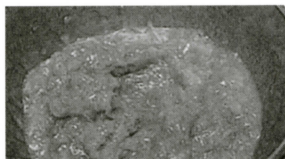
2 冷めたら再度、裏漉しする。こうするとふんわりと仕上がる。この状態で冷蔵保存する。

3 オーダーが入ったら必要量を取り出し、小鍋に入れてスパチュールで切るように混ぜ、温まったら牛乳を注いでふんわりと仕上げる。

正



1 大きなソテーパンにサラダ油を360ml入れ、薄めのくし形切りにした20個分の玉ネギを入れ、2～3時間かけて炒める。玉ネギから水分が出てくるので、ずっと鍋のそばに付いている必要はない。たまにかき混ぜる程度で充分。



2 写真の状態まで炒めたら冷凍保存する。使用時は適宜切り分けて使う。