

「氷のクロシュで冷菜を楽しく」

名北飯店・長村料理長が、実際につかっている風船に水を入れ説明しました。
作りたい大きさまで風船に水を入れ、冷凍庫に入れます。

時間の長さにより氷の厚さが変わるので、好みにより冷凍庫から取り出し、
風船の底のほうを破り、芯のまだ凍っていない部分の水を捨てて出来上がり
料理にかぶせてお客様に出すが、時間が長いと氷が厚くなり、
割りにくくなるので要注意。

