



1

2

3

4

5

スイス風 チーズフォンデュの作り方



SUWAKAKU

家庭向けカットサイズ

- 1 エメンタール・・・¥571/100g
- 2 グリュエール・・・¥571/100g
- 3 フォンデュ ミックス 200g ¥781
エメンタール2 グリュエール1 のブレンド

業務向けカットサイズ 約 1kg のカット

- 4 エメンタール・・・¥571/100g
- 5 グリュエール・・・¥571/100g

Fondue フォンデュ

材料 (4人から5人分)

- エメンタールチーズ・・・ 300g
- グリュエールチーズ・・・ 200g
- にんにく・・・ 1片
- 白ワイン・・・ 250cc
- レモン汁・・・ 大匙 1
- ナツメグ・・・ 少々
- パプリカ・・・ 少々
- 粗引きブラックペッパー・・・ 少々
- キルシュワッサー さくらんぼのリキュール 大匙 1
- コーンスターチ・・・ 大匙 1

パン 3センチぐらいの角切りで人数分

道具

アルコールランプと鍋
長いフォーク 人数分

※ チーズは一人 100g が目安です
※ ワインの量は、チーズの量の半分の cc で作る

～ チーズフォンデュは男の料理 ～ 作り方は簡単

- ① エメンタールチーズとグリュエールチーズを細かくおろして混ぜておきます。
- ② ガスコンロに火をつけます。フォンデュ鍋を置きます。鍋の内側に、にんにくを塗り付けます。
- ③ 白ワインを入れます。ワインが煮立つ前に、けずってあるチーズを全部さっと入れます。チーズとワインがよく混ざるように、ゆっくりと木じゃくしで混ぜます。全体がとろーりとなってきます。レモン汁を入れる。
- ④ キルッシュ酒でといたコーンスターチを少しずつ入れ、よく混ぜます。ナツメグやパプリカを好みにより、きかせましょう。
- ⑤ グツグツと煮立ってきます。さあ、もうできあがりです。おおよそ8分間で出来上がり。
- ⑥ テーブルのアルコールコンロに移します。

- 一口ほどに切ったパンをフォークに刺して(パンの皮に刺す)溶けたチーズをたっぷりとかき混ぜながらからませます。
- パンを鍋の中に落とすと、罰として男性はお金かワインを、女性はキスをふるまわなければなりません。
- 最後に、鍋の底にこびりついた、お煎餅のように残ったおこげは実に美味しいです。

Web サイトをリニューアル公開



<http://suwakaku.co.jp>