



キッチン・クルー

今日ではどこにでも見られるオペレーションとなったキッチン・クルーのシステムは、フランス人シェフのオーギュスト・エスコフィエ（1846-1935）によってつくられました。典型的なキッチン・クルーには以下があります。

料理長：材料のストック、機器の設備、納入業者とのやり取り、スタッフのトレーニングや調整、メニューやレシピの創作、レストランの雰囲気作りなど、すべてのキッチン・オペレーションの責任者。チーフ監視係。

副料理長：キッチンの第二責任者で、料理長に報告する。一般的に従業員の人事やスケジュールを担当し、料理が提供される間は監視係として動くこともある。

監視係：準備されたすべての料理のファイナル・チェックを行なう。しみをふき取り、給仕との調整をする。

フロント・コック：どの調理場でも働ける料理人。

担当調理場シェフ：ソテー、グリル、魚、フライ、ローストや野菜など、各専門調理場の担当責任者。

ガード・モンジェー：サラダ、冷製アントレ、豚肉製品類、生ものなど冷たい食事を専門に扱う調理場シェフ。

下準備コック：材料を計り、野菜やフルーツやサラダの下準備をし、調理に向けて肉や魚介類を切り、スープとソースをチェックする。

ペストリー・シェフ：パン、ペストリー、デザートの実行者。

レシピを書く際のチェックリスト

- 料理名
- 全体の総量、1人前のサイズ、総皿数
- 食材リストと各食材の正確な量
- 必要な場合は特別な器具
- 特別な事前準備の手順
- 準備時間、調理時間、温度を含めた、ひとつひとつの工程の詳細
- 盛り付け：お皿の種類、提供する量、サイドの品、どのように並べるか、付け合せなど
- おすすめするワインの組み合わせ
- 残った料理の保管と再利用

メニューはレシピを書くシェフの能力に比例する。

調理人たちは、メニューに載っている料理を協力して準備しなければいけません。みんなですぐに上手くやり遂げるために、明確なレシピは欠かせません。レシピを書くときは、たんに食材を示すだけではだめです。器具、調理方法、温度、時間、総数、付け合せ、どんなお皿を使うか、盛り付け、おすすめのワイン、そして料理が残った場合の保管と再利用方法まで示す必要があります。

調理人は、調理をするときはレシピに従うしかないので、シェフがレシピに書き起こすのが難しいと思う料理は、メニューに載せるべきではありません。

料理に使われる食材をきちんと確保できれば、メニューを継続して提供できます。価格、入手状況、品質を確かめるために、購入元と積極的にコンタクトを取りましょう。この3点が重なってこそ、信頼できるよりどころとなるのです。

新しいメニューはレストランのテーブル担当者を含む全員に、シェアされなければいけません。みんなが試食し、質問し、評価する機会を設けるべきです。



一巡目で買ってはいけません。

レストランは、多くの納入業者に支えられています。主要食品は大きな会社から、農産物は産地直売市場から、マッシュルーム、魚介類、トリュフなどの特産品は、地元の自営店から卸してもらいます。産地直売市場で購入する際には、次のことが言えるでしょう。

- ・ 最適な選択をするためには**早く行く**。最安価格を求めるなら遅く行く。
- ・ 購入前に、**店を二巡する**。一巡目は、質と味をチェックし、質問し、メモを取り、メニューの計画を立てるために歩き回ります。
- ・ **店と値段を交渉**することも必要です。「あなたが食材に求めているのはどんなことですか?」、「そこに残っているものを全部買ったらいくらにしてくれますか?」、「それぞれ5ポンドずつ買ったら、いくらにしてくれますか?」と丁寧に聞きましょう。
- ・ 信頼をおく**店との信頼関係を深め**、足しげく通いましょう。



高価でないものほど、先に。

ビュッフェを用意するときには、お客様が主要なアントレ料理やサイドの品にたどりつく前に、パン、サラダなどの安価な食材を置きましょう。これは多くの人の食べる順番と合致してはなりません。食べきれずに残してしまうかもしれない高価な食材で、お皿がいっぱいになってしまうのを防ぐためです。



ウスターソース
アンチョビ、サーディン



バーベキューソース
ペカン
[ピーカン、クルミの一種]



スイート・サワー・ソース
麦、大豆



ツナ缶
カゼイン[牛乳中のタンパク質で
チーズの原料]、大豆タンパク

アレルギーは、思いもよらないところに潜んでいる

お客様のアレルギーは、シェフ自身の問題である。

フードアレルギー&アナフラキシー・ネットワークによれば、25人に1人が食物アレルギーです。深刻なアレルギー反応を起こす筆頭はピーナッツで、次に甲殻類、魚介類、木の实、卵と続きます。ほんの微量のアレルゲンが、極度のアレルギー反応を誘発してしまう人さえいます。

- ・ スタッフとアレルギー対策について話し合い、方針を決め、全員がそれを認知する。
- ・ アレルゲンが含まれる料理については、特定のアレルゲンについてメニューに明記し、たとえば“ペカンを散りばめられたマス料理”などと詳しく書く。
- ・ 準備や盛り付け過程で、細心の注意を怠らない。アレルゲンのついていない料理を、食卓のほかのゲストとは別に運ぶ。
- ・ アレルゲンの付着は間接的に起こることもある。手、グローブ、器具、鍋、持ち運びの際のトレイでさえ起こり得る。仮に何かが一たとえ付け合せだとしても一偶発的にアレルゲンと接触してしまった可能性があるなら、もう一度料理を作り直す。