

第16回北海道食文化研究会セミナー

料理人から見たサクラマス 道産根魚の評価

(株)グランビスタホテル&リゾート
札幌グランドホテル・札幌パークホテル

統括総料理長 舟橋 裕司

フィレ



凍結 3 種



液体窒素

ドライアイス

通常凍結

料理 2 種



サクラマスの
カルパッチョ



サクラマスの
サフランジュレ