

パストリー・シヨップ

パストリー・シヨップは、どんな時間帯もいつも忙しいエリアです。スイーツやペストリーを作り上げるために、日中は13人が、夜間は4人が、常に腕をにかけています。高級品のアーモンドペースト(マジパン)は、熟練の技で、こねられ、繊細な渦巻き状の形に作り上げられ、そして芸術作品ともいえるケーキに仕上がります。パストリー・シヨップにはオーブン、冷蔵庫、アイスクリーム・マシンが備えてあります。

- 一日に焼き上げられる様々な種類のパストリー：平均 4,500 個
- 一日に作られるアイスクリーム：平均 302 リットル
- 一日に焼き上げられるケーキとパイ：平均 200 個

フルーツとチーズの貯蔵室

様々な種類の上質なチーズとクラッカーは、6人のスタッフによって準備されます。毎日テーブルに出される新鮮なフルーツはここで洗浄され、切り分けられます。

- 一日に使用されるバター：平均 100 グラム
- 一日に出される新鮮なフルーツ：平均 3,000 キログラム

コーヒー貯蔵室

3人のスタッフがコーヒー・マシンとエスプレッソ・マシンを、食事の間に担当します。

- 一日に消費されるコーヒー：平均 1,779 リットル
- 一日に消費されるクリーム：平均 151 リットル
- 一日に消費される砂糖：平均 100 キログラム

食器洗浄エリア

食事の後は誰が食器をきれいにするのでしょうか。46人のスタッフが船内の厨房で絶えず運ばれてくる食器、グラス、銀食器、銅を予洗いし、仕分けて、食器洗い機に入れます。流し場では10人のスタッフが特別に作られた大型の銅を丹念に洗いピカピカに磨き上げます。こうした銅は、ソテーや蒸し煮のためにシエフや料理人がすぐ使える様にします。銀食器は翌日上品な光沢がでるように、夜の間に洗われてから磨かれます。

- 一日に洗われる食器：平均 50,000 皿
- 一日に洗われるグラス：平均 18,500 個

これで終わりではありません。お客様のお食事が済んだ後は、船内の860人のクルーの食事の時間です！

Sun Princess Galley Tour

サン・プリンセス
ギャレー(厨房)見学ツアー



PRINCESS CRUISES
escape completely.®

新鮮で風味豊かな料理

皆様をダイニング・ルームの裏側に招待いたします。ここではそれぞれの食材がどのような状態で運ばれ、調理され、そして美味しい料理に作り上げられていくか、ご案内いたします。

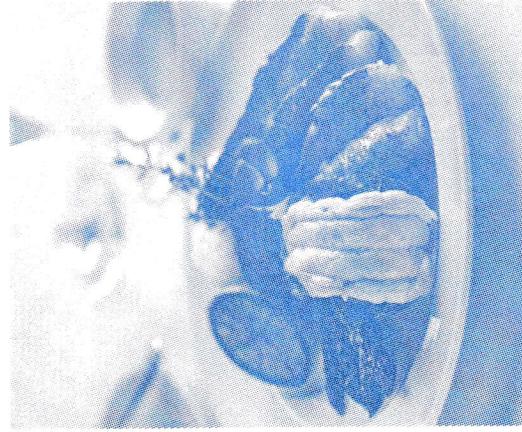
新鮮で美味しい料理が、いかにして毎晩皆様のテーブルにフレンドリーなスタップによって運ばれるのか、厨房を見学される前に、まずその流れを簡単にご説明いたします。サン・プリンセスには主に2カ所の大きな厨房があります。その他にスペシャル・レストランの厨房と、すべてが備わったリド・デッキの厨房があります。リド・デッキの厨房では、ホライゾンコートで楽しめるいろいろな種類の料理が作られます。

まずは、食材の調達リストから始まります。とは言っても、家庭での買い物リストとはかなり違います。私たちのリストは、世界中の食材が記載されているのです。

イタリア、英国、米国、スカンジナビア、フランスからのチーズ、オーストラリア、ニュージーランド、米国からの選びぬかれた上質な牛肉やフルーツ、野菜などです。1回のクルーズで、約150～160トンの食材が船に運ばれます。

ダイニング・ルーム、オープン・デッキ、ホライゾンコートでは、毎回異なるメニューが出されます。

倉庫の管理人、食肉解体処理のスペシャリスト、魚、野菜の準備のスペシャリストは、限られた時間の中で、適切な種類が適切な分量だけ、準備され、時間どおり厨房へ確実に届けられるよう気を配ります。厨房ではシェフ、料理人、その他の担当者がチームに分かれて、腕によりをかけ、生の食材から、プリンセス・クルーズの美味しいと評判の料理に作り上げていきます。



魚の下ごしらえエリア

魚の下ごしらえでは、3人のスタッフが捕れたての魚を洗い、さばいて（おろして）柔らかい部分を切り取り、厨房へ送ります。その後シェフが丁寧に料理を作り上げます。

一日に用意される魚の切り身の数：平均1,200個

肉の下ごしらえエリア

5人のスタッフと3人のアシスタントが牛肉と鶏肉などをスライスしていきます。準備された肉は、厨房の12人のスタッフによって料理されます。

一日に料理される肉の平均量

鶏肉：700キログラム

子牛肉：150キログラム

牛肉：800キログラム

羊肉：100キログラム

豚肉/豚肉製品：700キログラム

ガルド・マンジエ（コールドキッチン）

「ガルド・マンジエ」はフランス語で、すべての冷製料理とサラダが準備されるエリアを指します。シャキキとしたサラダや、新鮮なフルーツは美しくテーブルを彩ります。スタッフは11名。ミキサー、スライス機、貯蔵用の冷蔵庫が備え付けられています。

一日に用意されるサラダ：平均800キログラム

一日に使用されるエビ：平均200キログラム

一日に使用されるマヨネーズ：平均49リットル

一日に作られるサンドイッチ：平均1,500個

スープ、パスタ、野菜

13人の厨房スタッフが季節の野菜、フレッシュパスタ、香り高いスープを作ります。

一日に用意されるパスタ：平均250キログラム

一日に料理されるジャガイモ：平均1,350キログラム

一日に料理される野菜：平均1,250キログラム

一日に料理されるスープ：平均2,081リットル

ベーカリー

焼きたてのパンの香りに包まれるベーカリーでは、10人のスタッフがパン生地のみキサー、オーブン、冷蔵庫、パンの発酵を促す特殊オーブンを使用しています。

以下の焼きたてのパンは毎日手作りされています。

●スイートロール

●ブレッドロール

●クロワッサン

●ポローパン

(カナーベやデザートに使われるハイ生地のようなベストリー)

●ブレッドスティック

●ビスケット

●ピザ

一日に使用される小麦粉：平均1,250キログラム