

■シェフワトソンが考案した学食メニュー

The screenshot shows the IBM Chef Watson interface. On the left, there's a search bar and a list of cuisines. The main area displays selected ingredients: Maitake Mushroom, Parmesan Cheese, Tomato, and Onion. Below these, a recipe suggestion for 'Caribbean Parmesan Cheese Noodles' is shown, listing ingredients like egg, rice vermicelli, onion, tomato, maitake mushroom, anachan chili, extra-virgin olive oil, parmesan cheese, and guanciale.

The screenshot shows the recipe page for 'Caribbean Straw Mushroom Noodles'. It includes a list of ingredients and a detailed cooking procedure with 5 steps.

- (材料)
- | | | |
|---------------|------|----------------|
| パルメザンチーズ | (粉末) | 1カップ |
| みじん切りした生姜 | 大きさ | 2½ |
| ベーコン | | 3スライス |
| エキストラヴァージンオイル | | 2オンス (約55グラム) |
| 卵 | | 8つ |
| 麺 (日本製) | | 7オンス (約200グラム) |
| 野菜 | | |
| みじん切りした玉ねぎ | | 1つ |
| トマト | | 2つ |
| 賽の目に切った舞茸 | | 3つ |

8人分

1. 中火で熱したフライパンにエキストラヴァージンオイルの1/2をひき、そこに生姜とベーコンを入れて炒めます。炒まったら、火から外し、置いておきます。
2. 中火で熱した別のフライパンにエキストラヴァージンオイル1/4をひき、卵の3/4を入れ、約2分火にかかけます。火が通ったら火から外し、蓋をして置いておきます。
3. 塩が入った沸騰したお湯で麺を茹でます。時々かき混ぜてください。そこにみじん切りした玉ねぎ、スライスした舞茸、トマトを加え、2〜3分茹でます。茹で終わったら麺と野菜を湯切りします。この時、茹で汁を1カップ分取っておいてください。
4. 1. で炒めたベーコンに湯切りした麺とタマネギ、舞茸、トマトを加え、中火で炒めます。そこに3. でとっておいた茹で汁を投入してください。
5. 炒まったらフライパンを火から外し、パルメザンチーズと残ったエキストラヴァージンオイルを加え、和えます。
6. 8枚の皿に盛り付け。卵とパルメザンチーズを上に乗せて、完成です。

*レシピの分量はシェフワトソンのアイデアですが、みなさんご自身の創造力と判断をもって調理していただきたいと思います。その調理方法をシェアしていただくことで、シェフワトソンはより賢くなります。



※8月1日(火)13時～ご試食いただけます！