

平成20年度牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会料理レシピ

県大会：平成20年10月7日(火)
場 所：財団法人 福島県学校給食会

料理名	モーたつぷり春巻き	
材料分量 (4人分)	<ul style="list-style-type: none"> ・春巻きの皮 8枚 ・じゃが芋 3個 ・プロセスチーズ 40g ・牛乳 600ml ・小麦粉 大さじ4 ・水 大さじ2 ・塩 適量 ・こしょう 適量 ・しょう油 適量 	<ul style="list-style-type: none"> ・しめじ 1/3個 ・玉ねぎ 1/2個 ・コンソメの素 1個 ・バター 20g ・油 適量

※下記材料について、必要量を必ず明記して下さい。
下記材料2～4品使用する場合は各材料の1/2～1/4以上の分量を目安として下さい。

・牛乳 600ml (200ml以上) ・生クリーム ml (60ml以上) ・バター 20g (20g以上) ・スキムミルク g (20g以上)

作り方	<p><春巻き></p> <ol style="list-style-type: none"> ① じゃが芋をそれぞれ小さく切り、チーズは1cm角に切る。 ② 鍋にじゃが芋と牛乳400mlを入れてゆでる。 ③ じゃが芋がやわらかくなったら煮汁とともにつぶしチーズ・塩・こしょう・しょうゆを各少々混ぜ、8等分する。(A) ④ 春巻きの皮を1枚ずつ広げ、(A)をのせ巻き、巻き終わりを水で溶いた小麦粉でとめる。(B) ⑤ 揚げ油を180℃に熱して(B)をカラッと揚げる。 <p><ソース></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 玉ねぎをくし形に切り、しめじは小さくほぐしておく。 ・ 切った材料を適量の油で炒め200mlの牛乳とバター、コンソメの素を入れ煮る。 ・ 煮えたら火を止め、器に春巻きを盛り、ソースをかけて完成。 	
-----	---	--

ポイント じゃが芋を牛乳でゆでた。

材料費	(4人分 2,400円以内)	所要時間	(1時間以内)
	自分の材料費 1,000 円		自分の所要時間 40分

団体名	郡山女子大学附属高等学校	ふりがな	しらいわ しおみ
		氏名	白岩 志於美 (15才)

住所	自宅
	団体 〒

TEL