

メニュー名

りんごと長芋のテーマパーク!!

学校名: 青森県立大間 高等学校

氏名: 坪田 葵

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

私が感謝しているのは両親です。
毎日バス停まで送り迎えをしてくれたり、ここまで育ててくれた両親にとっても感謝しています。

青森県産の長芋やりんごを使い普段伝えられない気持ちを料理にこめて作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
○下準備		
りんご	1個	① りんご1個の皮をむき、すりおろしたものと、角切りにしたもの ② 長芋は皮がついたまま蒸し器で蒸す。
長芋	1本	
○ジャム&生地作り		
砂糖	適量	③ すりおろしたりんごを片手鍋に入れて砂糖・シュガーシナモン・レモン汁を入れてジャム → 作ったジャムは冷やしておく ④ 蒸した長芋は皮をむき裏ごしする。 → 裏ごししたものはボールへ ⑤ 生クリームに砂糖を加え混ぜる → 半分に分けて1つは長芋と一緒に混ぜる。半分は角切りにしたりんごと混ぜる。 ⑥ ホットケーキミックスに牛乳・卵を入れ生地を作る。 ⑦ フライパンにサラダ油をしきホットケーキを作る。
シュガーシナモン	お好みで	
レモン汁	適量	
生クリーム	200ml	
ホットケーキミックス	200g	
牛乳	200ml	
卵	Mサイズ1個	
サラダ油	適量	
○りんごを焼く		
りんご	1個	⑧ りんご1個を輪切りにする。 ⑨ フライパンにマーガリンを入れ輪切りにしたりんごを焼く。
マーガリン	適量	
○盛りつけ		
		⑩ パンケーキ→焼いたりんご→りんごジャム→長芋(生クリームを混ぜたもの) → りんごと生クリーム(角切りにしたもの)→パンケーキの順に重ねる。 ⑪ 周りに長芋に生クリームを混ぜたものを丸め その上にりんごジャムをのせたものを盛りつける。 ⑫ パンケーキの上にはちょう切りにしたりんごをのせる。