

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 1386

メニュー名

寿司ケーキ

学校名: 飛龍 高等学校

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

感謝を伝えるといったらケーキなので、寿司でケーキを作ってみました。作っているとき製菓をしているようで楽しかったです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	
米	2合	① 炊いたご飯にお酢、ほんだしを入れ混ぜ、冷ます。 ② 卵に砂糖を混ぜ、薄焼きにし、錦糸卵にする。 ③ ケーキの型に錦糸卵を敷き、ご飯を半分いれ、魚の切り身を敷き、ご飯を敷き詰める。 ④ お皿に敷き詰めたご飯を乗せ、切り身やキュウリなどを自由に盛り付けて完成。	調理時間 〔 30 〕分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
お酢	100cc		
キュウリ			
卵	2個		
砂糖	小さじ2		
エビ			
鮭			
ほんだし	大さじ1		