

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 3298

メニュー名

日本酒香る大人のスイートポテト

学校名: 宮城県気仙沼 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

私には兄がいます。兄にはたくさんお世話になりました。そんな兄も今年で成人。そして一人暮らしが始まります。成人ということで、お酒が解禁されるので、日本酒と、兄の好きなサツマイモを使って、大人な味わいのスイートポテトを作ってみました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
さつまいも	500g	① さつまいもを軽く洗って皮をむき、5cm幅に切って水にさらす。	90
無塩バター	30g	② 鍋に沸騰したお湯を張り、さつまいもを入れてよく茹でる。	
砂糖	60g	③ 鍋のお湯をよく切り、熱いうちに潰し、バター、牛乳、日本酒10ccを加えてよく混ぜる。	
卵	1個	④ 砂糖を加え、再度鍋を弱火にかけて水分を蒸発させる。火を止め、あら熱がとれたあとに、卵黄を加えて混ぜ、成形する。	
牛乳	40cc	⑤ ツヤ出し用の卵黄に、残りの日本酒5ccを加えて混ぜ、お好みの大きさに成形した生地に塗る。	
日本酒	15cc	⑥ オーブントースターで焼き色がつくまで焼いたら完成。	
卵黄(ツヤ出し)	適量		※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
グラニュー糖	適量		