

メニュー名

彩り前菜の3種盛り

学校名: 細田学園 高等学校

氏名: 滝澤 乃愛

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

お酒を飲む親のオツマミとして作れたらいいなと思い、作りました。家事や仕事をこなす親に感謝して見た目でも味でも楽しめるようにとを考えました。見た目をスイーツっぽく仕上げたのがポイントです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<マッシュポテト> じゃがいも 2個 ガーリックパウダー 2g 牛乳 10cc 塩 少々 胡椒 少々		★ガーリックマッシュポテト じゃがいもを4分の1サイズに切り、1000Wで3分レンジして蒸す。火が通り柔らかくなったらつぶして牛乳とガーリックパウダー、塩・胡椒を入れる。混ぜて柔らかくなったら完成。
<ジュレ> にんじん 1/2本 かんてん 2g コンソメキューブ 1/2個 塩 少々 胡椒 少々		★にんじんのジュレ にんじんをすりおろし、塩・胡椒・コンソメキューブで味をつけ火にかけて水150ml加える。煮たったらかんてんを入れ粗熱を取り、冷ます。
<クリーム> アボカド 1個 チーズ 5～6g マヨネーズ 2g		★アボカドクリーム マヨネーズときざんだチーズをアボカドに加えてフォークでつぶす。
<盛りつけ> リッツ/クラッカー 5枚 トマト 1/2個 三つ葉 10g 生ハム 4本 サニーレタス 1/2枚 チーズ 5～6g		写真 左 いただいたクラッカーを容器の下に入れてチーズを乗せ、その上にトマトをスライスしたものを乗せ、アボカドクリームをつめる。上ににんじんジュレとチーズを乗せて完成。
		写真 中央 マッシュポテト4分の1までつめて、その上ににんじんジュレを4分の3つめる。仕上げに三つ葉をのせる。
		写真 右 クラッカーを下に入れて、生ハム1枚をのせる。マッシュポテトをつめて生ハムではさむ。しぼる袋にマッシュポテトを入れ、モンブランのようにクリームをのせていく。サニーレタスをはさみ完成。
		皿に三つ葉を1枚のせ完成。