

商品開発

大阪調理製菓専門学校 調理総合本科2年
9班 松本悠誠 吉永健真 小村永

和風照り焼きピザ

1

レシピ

2

作り方

3

工夫したところ

レシピ

α米

焼き鳥の缶詰

刻み海苔

玉ねぎ

イースト

水

強力粉

薄力粉

卵

醤油

みりん

砂糖

水溶き片栗粉

作り方

生地

強力粉、薄力粉、油、すり潰した α 米、イーストを混ぜ、卵を入れて軽く混ぜて、水を入れて練る
発酵させたら生地を伸ばし成型する

ソース

醤油、みりん、砂糖、お酒を入れ火にかける、沸いてきたら火を止め水溶き片栗粉を入れとろみをつける

工夫したところ

小麦粉と米粉の割合で生地のお感変わるののでピザに1番合う分量にする割合を探したこと
非常食である焼き鳥の缶詰を使ってることです

ありがとうございました！