

商品開発

ライスポテトフライ

大阪調理製菓専門学校  
木本／谷藤

## 材料

**a米**

**ジャガイモ**

**鶏胸肉**

**にんじん**

**玉ねぎ**

## ソース

**えびの殻**

**生クリーム**

**コンソメ**

**オリーブオイル**

**塩、胡椒**

※a米＝アルファ化米

# 作り方

**ジャガイモをボイル**

**にんじん、玉ねぎを細かく切る**

**a米を蒸す**

**a米をミキサーで潰す**

**その後ジャガイモを潰しにんじん、玉ねぎ、a米を混ぜ卵、小**

**麦粉、潰したa米をまぶし**

**揚げる**

# ソースの作り方

えびの殻を焼く

その後生クリーム、オリーブオイル

ルを入れ煮詰める

その後コンソメ、塩、胡椒を入れ

味を整える

**ご視聴ありがとうございました**