

調理総合本科 CG2クラス6番

# 商品開発

川元悠矢 椿原悠斗 木下 玲

# メニュー名



# ライスシートの海鮮餃子

# 使用材料 【10個分】

## 生地

強力粉 50g  
薄力粉 50g  
アルファ米 15g

## 餡

エビ 3匹  
ホタテ 3個  
ニラ半束  
豚ミンチ 100g  
おろししょうが 20g  
おろしニンニク 1/2カケ

## タレ

味噌 大さじ3  
砂糖 大さじ4  
醤油 大さじ1  
酒 大さじ1  
酢 大さじ2  
豆板醤 小さじ1  
おろしニンニク 1/2片  
塩こしょう 適量

# 作り方

## 生地

強力粉と薄力粉とアルファ米を1:1:0.5になるように混ぜて水を少し入れこねたら寝かす。

## 餡

具材は全て粗微塵にして、塩胡椒をしてしっかり味付けをする。生地ができたら15gずつに切り生地を伸ばして餡を包み焼いて蒸したら完成

# PR

ご家庭でも簡単にできることができます。

アルファ米を生地に入れることによって、  
生地をよりもちもちにしています。

ご視聴ありがとうございました。