

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 of 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。