

# 商品開発

大阪調理製菓専門学校

調理総合本科 2年

4班 田中優生

# 01. メニュー名

## 二種米飯春卷

### 2種の米春巻き



## 02. 材料や分量 (5本分)

### リゾット春巻き

玉ねぎ4分の1、シメジや舞茸2分の1P  
チキンパウダー少々 (コンソメでも可)  
生クリーム150ml、粉チーズ30g、米50g  
オリーブオイル適量、塩胡椒適量  
ミックスチーズ適量、薄力粉適量  
水適量

### 炊き込み春巻き

鰹出汁600に対して薄口大3.味醂大2  
鳥胸肉1枚、ネギ適量、牛蒡8分の1、舞茸2分の1  
出汁は米の2倍量あればOK、米50g  
人参6分の1、柚子胡椒適量

# 03. 作り方

## リゾット春巻き

- ①玉ねぎをスライスしてシメジや舞茸をほぐして、鍋にオイルを引いて玉ねぎをシュエしてそこにキノコを入れる。
- ②そしてそこに生クリームを分量入れ、チキンパウダー大1.5.粉チーズ20g 塩胡椒少々入れて味を整える。
- ③そこに米を50g 入れて少し固めの米が出来るまで炊く
- ④炊けたらボールやバットに移し冷ます
- ⑤春巻きの皮を用意して薄力粉と水を混ぜてノリを用意して、中にドリアとミックスチーズを入れて巻いていく
- ⑥180℃の油できつね色になるまで揚げて、揚げたら半分に切り、盛り付ける。

## 炊き込み春巻き

- ①鰹だしを作り、そこに薄口大2.味醂大1を入れて沸かす。鶏肉を1口サイズに牛蒡もささがきにして、一緒に出汁で沸かして、熱々の状態で米を50g ボールに予め計り、そのボールに100CC出汁を入れ15分くらい待つ。
  - ②春巻きの皮を用意して、米がふっくらしたら鶏肉や牛蒡を一緒に入れて、巻き、180℃の油で揚げて、きつね色になるまで揚げて切り、盛り付ける
- お好みで柚子胡椒を付けて食べてもらう

# 04. PRポイント

①レパートリーがすごく多いので幅が効く

**例 チャーハン春巻きに餡をかける  
オムライス春巻き**



②冷凍したら、日持ちもするので便利

③紙などに包めばお  
皿がいらぬ

④とにかく簡単に出来る

**ありがとうございました**