

商品開発

大阪調理製菓専門学校

・ 岩崎 陸生 ・ 都 桃花

メニュー名

もちもちトツポギ



レシピ(5人分)

材料

- ・ アルファ米(90g) ・ ウインナー(8本)
- ・ 片栗粉(45g) ・ 水(20cc)

調味料

- ・ 砂糖(大さじ2.5) ・ 酒(小さじ4) ・ 片栗粉(適量)
- ・ コチュジャン(大さじ2.5) ・ 醤油(大さじ1)

作り方

アルファ米をボウルに入れ熱湯を加えて15分かけて戻します
次にすり鉢に入れ、ある程度つぶが無くなるぐらい潰します
ある程度潰れたら片栗粉を加え、よく混ぜ合わせます
混ぜたら、形を整えて、茹でます(1分15~20秒)
ソーセージも同時進行で焼き、ある程度冷ましておきます
茹で終わったらソースと絡めて、ノリを巻いてソーセージと
交互に串に指して完成です

PRポイント

- 米を完全に潰さず、少しお米の食感が残るようにしたこと
- あまり複雑な作業があまり多くないので家でも簡単に作れること

ご清聴ありがとうございました！