


レシピの見方

レシピ番号は、もくじの一覧と対応しています。
アレンジレシピは番号のかわりに、その旨を記載しています。

①研修会で使用したレシピ
②応援団のレシピ（アレンジまたはオリジナル）の別を記載しています。

実際に研修会で作ったメニューの写真
（または応援団の皆さんが作成・撮影した写真）です。

1 米粉でスモークサーモンときのこのケーキ・サ




＜研修会レシピ＞

材 料（容積量 700ml）

(A)	米粉	160g
	ベーキングパウダー	小さじ1
	卵（L）	2コ
(B)	サラダ油	大さじ3
	砂糖	大さじ1
	塩	小さじ1/2
(C)	牛乳	1/2カップ
	生クリーム	1/2カップ
	スモークサーモン	100g
	しめじ	150g
	パセリのみじん切り	1/2カップ

① 型にベーキングペーパーかサラダ油を塗る。
② スモークサーモンは3cm幅に切る。しめじは石づきを落とし長さ3等分に切り、ほくしておく。
③ ビニール袋に（A）を入れ、ふり混ぜる。
④ ボウルに（B）の材料を加え、よくかき混ぜる。さらに（C）を加え混ぜる。
⑤ ④に②とパセリを混ぜ合わせる。
⑥ ⑤に③を加えて、しっかり混ぜ合わせる。
⑦ 型に⑥の生地をすき間をうめるようにして、隅々まで入れる。
⑧ 180℃のオーブンで50分ほど焼く。焼き上がったら型から出して冷ましてから、切り分ける。

焼きたてもおいしいけど、冷まして一晩ねかせると、味がなじんで一層おいしくなるよ♪
その際は乾燥しないように、冷めたらアルミホイルやラップで包んで保存してね。



memo

材料

調理手順

キャラクターによる
ポイント解説。
応援団のコメントなども
紹介しています。

メモ欄。試作の記録など、自由にお使い下さい。