

第1回栃木県内高等学校牛乳・乳製品料理コンクールエントリー用紙

料理名	優しい味の真っ白スープ	レシピの種類	<input checked="" type="checkbox"/> 料理のレシピ <input type="checkbox"/> 菓子・デザートレシピ
材料（4人分）	<p>▶ 牛乳使用量 <u>500</u> ml ※牛乳は200ml以上を使用してください。その他乳製品の使用は自由です。</p> <p>▶ 材料費 <u>1,000</u> 円 ※料理の部と菓子・デザート部の合計で5,000円以内です。</p> <p>白菜…400g、玉ねぎ…1/2個、ベーコンハーフ…6枚、バター…15g、ホエイ300ml（マフィンのカッターチーズでこしたもの）、コンソメの素…2個、ブルマニエ（バター…15g + 小麦粉…8g）あおさ…7g、牛乳…500ml、塩…少々、こしょう…少々</p>		
作り方	<p>▶ 所要時間 <u>30</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含めて60分以内です。</p> <p>①白菜は長さ4～5cmの短冊切り、玉ねぎは薄切り、ベーコンは短冊切りにする。</p> <p>②白菜、玉ねぎ、ベーコンをバターで炒め、ホエイとコンソメの素を入れて中火で10分程度煮る。</p> <p>③ブルマニエを加えてとろみをつけ、さらに牛乳、あおさを加えて煮る。塩、こしょうで味を調える。</p>		
料理のポイント	<p>▶ どんな人に食べてもらいたい？どんなシーンで？苦労した点・・・等々</p> <p>給食を想起させるような優しい味わいなので若い方から年配の方まで幅広い世代の胃袋を使うむこと間違いなしです。冷めての美味しいので朝食のお供に！マフィンのカッターチーズを作る際にできたホエイを利用し食材を無駄なく使用しました。</p>		
学校名	栃木県立大田原高等学校		