

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	パンナコッタ～イチゴソースがけ～	レシピの種類	<input type="checkbox"/> 料理のレシピ <input checked="" type="checkbox"/> 菓子・デザートレシピ
材料（4人分）	<p>▶ 牛乳使用量 <u>200</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>ゼラチン…5g（水50mlでふやかしておく）、牛乳…200ml、砂糖…30g、生クリーム…100ml、バニラエッセンス…少々、イチゴ…1/2パック、砂糖…30g、レモン汁…1ふり</p>		
作り方	<p>▶ 所要時間 <u>50</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含めて60分以内です。</p> <p>① ゼラチンを水50mlでふやかしておく。</p> <p>② 温めていた牛乳に砂糖を加え溶かす。ふやかしておいたゼラチン、バニラエッセンス、生クリームを加え、溶かす。</p> <p>③ 茶こしでこしながら、器に入れる。冷蔵庫で冷やし固める。</p> <p>④ イチゴをさいの目に切り、砂糖と水大さじ2を加えた鍋で15分程度煮る。粗熱を取って冷やす。</p> <p>⑤ ③に④のソースをかけ、イチゴをトッピングする。</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>食後のデザートにぴったり！家族の誕生日に振舞いたい一品としても最高です。栃木県産のイチゴを使用して地産地消も心掛けました。ゼラチンを使用して固めるので時間が掛かったところが苦労した点です。</p>		
学校名	栃木県立大田原高等学校		