

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	カッターチーズ&ブルーベリージャムのマフィン	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>530</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>800</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>カッターチーズ…200g (牛乳…500ml + レモン汁…大3) バター…100g、砂糖…80g、卵…2個、牛乳…大2、薄力粉…100g、 ベーキングパウダー…小1、ブルーベリージャム…大4、 トッピング用ブルーベリージャム…大2</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 鍋に牛乳を入れ、加熱する。沸騰直前に火を止め、レモン汁を加え、軽く混ぜる。</p> <p>② しばらく置いて、分離したらペーパータオル敷いたざるでこす。(カッターチーズ)</p> <p>③ 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。</p> <p>④ ボウルに室温に戻したバターと砂糖を入れ、泡だて器でクリーム状になるまですり混ぜる。②のカッターチーズを半量加え、混ぜる。</p> <p>⑤ 溶きほぐした卵と牛乳を少しずつ加え、よく混ぜる。ブルーベリージャムを加える。</p> <p>⑥ ③の粉類を加え、ゴムベラでさっくり混ぜる。</p> <p>⑦ マフィンの型8分目まで詰めたら表面を平らにして、残りのカッターチーズをのせる。180℃に温めたオーブンで15～20分焼く。トッピング用ジャムを添える。</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>大人向けの味わいなので、特に仕事終わりで疲れている社会人にはもってこいの一品です。おやつの時間や小腹がすいた時に召し上がっていただきたいです。苦労した点はカッターチーズを作る際に時間がかかったことです。</p>		
学校名	栃木県立大田原高等学校		