

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	ホツとなるトナカイパイ	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>400</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>1600</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>○チキンポットパイ 牛乳 400ml、薄力粉 大さじ1、コンソメスープの素 1個、油大さじ2 塩・こしょう 少々、冷凍パイシート、卵黄 サラダチキン（市販）1/2枚、玉ねぎ1/2個、しめじ1/2株、ブロッコリー4房 [飾り用] ミニトマト2個、海苔、スライスチーズ適量</p> <p>○付け合わせ [A] ライスペーパー2枚、フリルレタス、スライスチーズ、ハム、パプリカ適量 [B] ジャがいも2個、モッツアレラチーズ40g、パルメザンチーズ30g 溶かしバター30g、にんにく5g、パセリ（乾燥）少々、くるみ少々 塩・こしょう少々</p>		
作り方	<p>▶ 所要時間 <u>60</u> 分 ※下ごしらえ、後片付けを含めて60分以内です。</p> <p>○チキンポットパイ</p> <ol style="list-style-type: none"> 玉ねぎを炒める。しんなりしたら火を止め薄力粉を加える。全体になじんだら牛乳・コンソメスープの素、塩・こしょうを加える。とろみがつくまで弱火で煮込む。下茹でしたブロッコリー等を加え、軽く煮込む。 パイシートをかぶせ、卵黄を塗る。200度のオーブンで20分焼く。 目や鼻を飾り付ける <p>○付け合わせ [A] 戻したライスペーパーにスライスチーズやフリルレタスをのせて巻く [B] ジャがいもは2等分する。その他の材料を合わせジャがいもにまぶしチキンポットパイと一緒に焼く。</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>一皿でクリスマスムードが感じられるように頑張りました。クリスマスの日をイメージしながら食べてもらえると嬉しいです。</p>		

学校名	栃木県立鹿沼南高等学校
-----	-------------