

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	ミルクプリンのプレゼント！	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>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>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>牛乳 400ml、粉寒天4g、練乳大さじ3 [飾り用] 果物、チョコレート 適量</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>水と粉寒天を火にかける。沸騰したら牛乳、練乳を加える。 容器に半分くらい流し入れ、固める。 表面が固まったら果物やチョコレートを入れ、上から牛乳寒天液を流す。 冷蔵庫で冷やし、固まったら上に果物やチョコレートで飾り付ける。</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 わくわくできるプレゼントのようなプリンを作りたいと思いました。 中身は何か、わくわくしながら食べてもらいたいです！</p>		
学校名	栃木県立鹿沼南高等学校		