

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	柚子香るパイミルクスープ	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>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>590</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> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳・・・400g ・じゃがいも・・・1個 ・たまねぎ・・・1/2個 ・ベーコン・・・50g ・コンソメ・・・小さじ1 ・水・・・300ml ・柚子唐辛子・・・小さじ1 ・柚子の皮・・・少々 ・塩コショウ・・・少々 ・冷凍パイシート・・・4枚 ・卵黄・・・1個分 ・サラダ油・・・大さじ1 		
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>*オーブン余熱 200℃</p> <ol style="list-style-type: none"> ①じゃがいもと玉ねぎを小さめの角切りに、ベーコンは1cm幅にカットする。 ②鍋に油と野菜とベーコンをいれ、炒める。しんなりしたらコンソメ、水をいれ中火にかける。 ③ジャガイモが柔らかくなったら牛乳と柚子胡椒、千切りにしたゆずの皮を入れひと煮立ちさせる。塩コショウで味を調える。 ④器に入れ、薄く伸ばしたパイシートをのせ、刷毛で卵黄を塗る。 ⑤オーブンで200℃15分焼いたら完成！ 		
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>牛乳とじゃがいものトロみでおいしいミルクスープになっています。柚子の香りで冬の季節を感じられる一品にしました。パイをサクサクと崩しながら食べてもらいたいので、お祝い事やクリスマスにぴったりのメニューです！</p>		
学校名	栃木県立黒磯南高等学校		