

献立名 (2種のクヌーデル)



<材料・分量> (60 人分)

じゃがいも 16個	小麦粉 375g	卵 3個	
〈ドライカレー〉			
玉ねぎ 390g	塩小2分の3	とんかつソース小1.5	
にんじん 100g	砂糖小1分の2	片栗粉50g	
豚ひき肉 300g	パプリカパウダー5ふり	薄力粉375g	
トマト 400g	クミン5ふり		
カレールー 2分の1箱	ナツメグ2ふり		
ニンニク 小2分の1			
しょうが 小2分の1			
水 300			
油 大2			
〈餃子〉			
豚ひき肉 180g	塩 小2分の1	(タレ)	
にら 30g	こしょう 少々	酢 大2	
キャベツ 150g	酒 小1	しょうゆ 大2	
ニンニク 小2分の1	しょうゆ 小1	みりん 小2	
しょうが 小2分の1	ごま油 大1	ごま油 お好み	
		ラー油 お好み	

<作り方>

1. ジャガイモの皮をむき、柔らかくなるまでゆでる
 2. 熱いうちにポテトマッシャーでつぶして残りの材料を加え、こねる
 3. トマト 人参 玉ねぎ キャベツ には ニンニク しょうが をみじん切りにする
 4. フライパンに油 しょうが ニンニク入れ中火で熱す
 5. 肉を加え、中火のまま火通るまで加熱する
→ トマト ニンニク 玉ねぎ入れ炒める
 6. 水を入れ、あくが出たらとる
 7. カレールーを入れて完成!
 8. ボウルに肉 ニンニク しょうが 調味料を加え白っぽくなるまでまぜる
 9. キャベツ にはらを加え水分が出ないようにやさしく混ぜる
 10. 生地を丸め、具材を包む。 甘いクヌーデルにはプレーゼたっぷりかける
 11. 沸騰した湯に入れ約12分くらい煮る (上に浮いてくるくらい)
- ～完成～

<作品のアピールポイント>

- ・生地がモチモチ
- ・キーマカレーの水分をよく飛ばした
- ・餃子のほうには、たれをつけた
- ・キーマカレーに砂糖を入れた

<試作の振り返り・シェフに聞いたコツ>

ジャガイモが少し多かったから。ジャガイモ感が多かった。餃子の味が少し薄めだった。大福の生地少し薄めにした方があんこの味感じられると思った。

生地のねっちょり感なくすには
生地の厚さ