

レンコン・里芋を使ったテイクアウトメニュー レシピコンテスト 応募用紙

メニュー名	もちっ!!? ふかっ!?? 里芋フリッター	
応募分類 いずれかに☑	<input type="checkbox"/> レンコン <input checked="" type="checkbox"/> 里芋	
使用材料と 必要な分量	里芋 50	キャニスター 4ス
	じゃがいも 10	ヨーセージ
	塩胡椒 少々	カレー粉
	片栗粉 大4	青のり
	ホットケーキミックス	コンソメ
	卵 牛乳	適度



料理のおすすめポイントやコツ

中に入れるものや味付けを全部変えることで「本ど」度おいしく食べられます。
 単体、味だけ、も用意しておけば気に入った味だけ何度も食べれると思います!!

- 調理の方法と調理に要する時間
- ① 里芋、じゃがいもの皮をおき適度な大きさに切る。
 - ② 里芋を1度ゆでこぼしてぬめりをとり、じゃがいもと一緒にせわすかなりまで煮る。
 - ③ 湯をきり、つぶす。
 - ④ 塩、胡椒、片栗粉を加えて混ぜる。
 - ⑤ 適度な大きさにまるめタネを入れる
 - ・キャニスターをつんだもの。
 - ・ヨーセージをつんだもの。
 - ・カレー粉をまぜたもの。
 - ・青のり、少し塩を足し、のり塩にしたもの。
 - ・コンソメをまぜたもの。
 - ⑥ 竹串にさす。
 - ⑦ ホットケーキミックスに分量通りの卵、牛乳をまぜたものを⑥につける。
 - ⑧ 170度、油で揚げます。