

| | | | |
|-------|----------|--------------|--|
| メニュー名 | 稗の源 フォリン | 部門 (該当する方に☑) | <input checked="" type="checkbox"/> デザートプリン <input type="checkbox"/> デリカプリン |
|-------|----------|--------------|--|

| | |
|------------------|--------------|
| 使用材料と必要な分量 (一人前) | ・ 酔心 純米酒 5cc |
| | ・ 牛乳 50cc |
| | ・ 卵 卵 1/2 |
| | ・ 上白糖 10g |
| | |
| | ・ やすシヤム 大じい |
| | ┌ やす 3個 |
| | └ グラニュー糖 50g |
| | └ てんさい糖 50g |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |



料理の
おすすめ
ポイント
やコツ

- ・ 蒸し器の底に 1cm ほど水をかき 蒸すと水溜りをおちるのを防ぎます。
- ・ やすをむく時 白いつやが入らぬように (ピーラーをつかって) やすの皮の表面のフチアチとした油胞を残さないよう 細く千切りしたり 茹でこぼしを 3度以上すると 苦みの少ないシヤムができます。
- ・ フォリンが お酒の香りがあるので 人によって やすシヤムの量を加減は可能ですが。

| | | |
|-----------|------------------------------|----------------------------|
| 調理方法と調理時間 | ① 卵とさとうをまぜる | ① 鍋に やすの皮と やすのしほり汁と |
| | ② 牛乳、日本酒を入れまぜる。 | 種を やすの汁を 入れ 弱火で 1分 |
| | ③ 煮こぼす | ら 3分をとりながら やすを |
| | ④ 容器に流し入れる | ③ グラニュー糖 と てんさい糖 を入れ 鍋を |
| | ⑤ 蒸し器に弱火で 火をかけた 10分 蒸す | かきながら 2分ほど 煮こぼす |
| | ⑥ 火を止めた後 15分くらい 放置して 冷蔵 | こぼしながら 煮 続ける。 |
| | 庫で 1時間 くらい 冷やす | ⑦ とろんと して たら 火をとめる。水分が 2cm |
| | ⑧ やすシヤムをつくる。 やすの皮を ピーラーで | かきと 固く 削る。 削りかたは |
| | 皮を 落とす 千切りする | 水を入れ、シヤムを 煮こぼす。塊の 下 |
| | ⑨ やすの皮、やすのしほり汁、種を わけておく | に 煮こぼす。シヤムを 煮こぼす。塊の 下 |
| | ⑩ やすの皮が かなり 乾いた 場合で 2分くらい 沸 | かきながら 煮こぼす。煮こぼす。塊の 下 |
| | 騰させ しばらく 煮こぼす。煮こぼす。塊の 下 | ④ やすシヤムは 冷蔵庫で 冷やす |
| | を 3度 くりかえす | ⑤ 冷えた 酒フォリンに やすシヤム をのせて |
| | ⑪ 種は 100cc くらい の水で 3分 くらい 沸騰 | できあがり |
| | し器で 2分 煮こぼす | |