

行事食レシピ

令和元年10月9日

行事名[お月見]

献立名	材 料	分量	作 り 方
お月見ゼリー (1人分)	<ul style="list-style-type: none"> 牛乳 砂糖 粉ゼラチン (アガー) さつまいも 砂糖 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 80cc 6g 1g 10g 0.5g 1cc 	<ul style="list-style-type: none"> ① 鍋に牛乳と砂糖を入れ、溶けるまで温める。 (沸騰させない) ② ゼラチン(アガー)を入れて、沸騰させないように、1分程加熱する。(かき混ぜる) ③ カップに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。 固まったら中央をくり抜く。 ④ さつまいもは皮をむき、ゆでて潰す。 ⑤ ④に好みで砂糖、パサつく場合は少し牛乳を入れる。 ⑥ ビニールの先を少しカットして⑤を入れ、 ③のミルクゼリーの中央に絞り入れる。
お月見 三色あん団子 (1人分)	<ul style="list-style-type: none"> A [絹ごし豆腐 白玉粉 紫芋ペースト B [絹ごし豆腐 白玉粉 南瓜ペースト C [絹ごし豆腐 白玉粉 つぶあん 	<ul style="list-style-type: none"> 10g 10g 8g 10g 10g 8g 10g 10g 30g 	<ul style="list-style-type: none"> ① スチームコンベクションを、スチームモード 100℃で予熱しておく。 ② A、B、C それぞれの生地を作り、一口大に 丸め、天板に並べる。 ③ 100℃で15分蒸す。 ④ 蒸しあがったら、冷水で冷やす。 ⑤ つぶあんとからめて出来上がり。