

食肉惣菜創作発表会佐賀県大会参加作品

8	ふりがな	村中 花菜子	年齢	17歳
	氏名		職業	学生
学校名	佐賀県立巖木高等学校			
ふりがな 作品名	佐賀のおいしさをぎゅっと!! 佐賀牛と梨のトマト煮込み			
作品の特徴 100~150字程度 でまとめて下さい	佐賀県産の牛肉と梨を使った。梨が牛肉をよりやわらかくしてくれる。			
使用食肉 部位と量(g) (4人分)	豚肉 部位と量(g)	うすぎり 400g	食肉の金額	1,200円
	牛肉 部位と量(g)		副材料の金額	960円
	鶏肉 部位と量(g)		合計金額	2,160円
副材料 (4人分)	なし 半玉 クリームチーズ 40g 塩コショウ ケチャップ コンソメ 赤ワイン 玉ねぎ 1玉 にんにく 1本 トマト デミグラスソース	生クリーム 小麦粉 にんじん セロリ クレソン		
作り方	<p>① なしをうすく切る。</p> <p>② 牛肉に塩コショウし、小麦粉をかるく振り、なしとクリームチーズを包み込み、ボール状にする。</p> <p>③ 玉ねぎ・にんにくをよく炒め、にんじん・セロリもよく炒める。赤ワインとトマト・コンソメ・②を入れてじっくり煮込む。トマトケチャップ・デミグラスソースを入れて煮込む。</p> <p>④ 仕上げに生クリームをたらし、くれそんを添える。</p> <p>⑤</p> <p>⑥</p> <p>⑦</p> <p>⑧</p> <p>⑨</p> <p>⑩</p> <p>⑪</p> <p>⑫</p> <p>⑬</p>			