

# 食肉惣菜創作発表会佐賀県大会参加作品

8	ふりがな 氏名	藤原 敦子	年齢	
	職業		職業	学生
学校名	西九州大学 佐賀調理製菓専門学校			
ふりがな 作品名	佐賀牛のミルフィーユ			
作品の特徴 100~150字程度 でまとめて下さい	佐賀牛のうす切りこま切れを1枚ずつ丁寧にしき、ミルフィーユ状にした物。			
使用食肉 部位と量(g) (4人分)	豚肉 部位と量(g)	牛肉 部位と量(g) うす切り 600g	鶏肉 部位と量(g)	食肉の金額 1,560円
	＜副材料＞ たまご、プチトマト、ほうれん草、レモン イタリアンパセリ、じゃがいも			副材料の金額 440円
				合計金額 2,000円
副材料 (4人分)	玉子 2つ プチトマト 2つ ほうれん草 100g レモン(うす切り) イタリアンパセリ 少々 じゃがいも 2個 白ごま 少々 豆板醤 少々 塩こしょう 少々 チーズ(とろける) 少々	しょうゆ 大1 砂糖 大1/2 酒 大1/2 マヨネーズ 大3 めんつゆ 大3		
作り方	<p>① 佐賀牛のうす切りこま切れを甘辛く味付ける。</p> <p>② じゃがいものガレット、とろけるチーズのせて仕上げた物を下に敷き、①を広げて全体に敷く。</p> <p>③ ②の上にゆで玉子を刻んでマヨネーズ、塩こしょうしたものを敷く。</p> <p>④ ③の上に①を広げて全体に敷く。</p> <p>⑤ ④の上にほうれん草を茹で、豆板醤とめんつゆで味付けした物を重ねる。</p> <p>⑥ ⑤の上に、①を広げ全体に敷き、真ん中にプチトマトのスライス2つ、レモンスライス1/4を2つ、イタリアンパセリ、白ごまをのせる。</p> <p>⑦</p> <p>⑧</p> <p>⑨</p> <p>⑩</p> <p>⑪</p> <p>⑫</p> <p>⑬</p>			