

たけはら食育未来会議「タケノコを使った我が家の自慢料理」

最 優 秀 賞

| | | |
|--|--------|--|
| メニュー名 | たけのこ大福 |  |
| 材 料【 6 人分】 | | 作り方 【調理時間 約 60 分】 |
| <p>【生地】</p> <ul style="list-style-type: none"> もち粉 85g 上白糖 10g 水 75g <p>【中餡】</p> <ul style="list-style-type: none"> 白こしあん 90g 茹でたけのこ 90g 醤油 適量 みりん 適量 <p>片栗粉 適量</p> | | <p>【準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バッドにラップし、片栗をガーゼに包みぼんぼん・白餡は15gずつ分けておく ・たけのこ5mmくらいの角切り <p>【中餡】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. たけのこは醤油、みりんで甘辛く煮詰める→冷ます 2. たけのこを白餡で包む <p>【生地】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ボールにもち粉、砂糖を入れ、よく混ぜ水を加えひとまとめにする 2. 蒸し器で15分蒸す 3. ボールに戻し、すりこぎ棒で練る 4. ツヤが出てひとまとまりになったら手で練り6等分 <p>【仕上げ】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 生地で中餡を包みバッドにのせ、ガーゼ（片栗）でぼんぼんする |
| <p>コツやポイント</p> <p>中餡に入れてたけのこを小さめの角切りにし、甘辛く煮詰めることで、食感もあり、あんこの甘さとほどよく合います。</p> | | |
| <p>アピールポイント・料理にまつわるエピソード</p> <p>たけのこが苦手な人でもおいしく食べることができると思います。また、たけのこの食感が楽しめるような大福になっています。</p> | | |
| | | |