

四街道市食材使いきりレシピ

料理名	チーズスティック			
	使用したロス食材 ・餃子の皮 ・チーズ			
	工夫した点 チーズがはみ出ないように、温度とあげるタイミングに気を付けた。			
材 料 (調味料含む)	【一人分】			
	材 料	分 量	材 料	分 量
	餃子の皮	5 枚		
	6Pチーズ	3 個		
	塩・こしょう	少々		
作り方	調理時間 (10) 分			
	① 三角形のチーズを三等分にカット。			
	② 余った餃子の皮にチーズを入れて春巻きのようにクルクル巻き、巻き終わりに水を付けてしっかりととじる。			
	③ 180℃の油で②で作ったチーズスティックを、皮がプクプク膨らんで、キツネ色になるまで揚げる。			
④ 熱いうちに塩こしょうをふって、完成！				

名前 四街道高校 料理研究部