

The Ushiku Times



NO. 54

Dec. 12 2017

茨城県立牛久高等学校

校長室から

【平成 29 年度 F H J - 日清製粉グループ 全国高校生料理コンクール】

祝 最 優 秀 賞 受 賞

3 年 B 組 入江 咲菜さん (全国第 1 位)

作品名: **サクサクッ、フワフワ れんこんとアジの和風ピザ**



指導にあられた壺師先生と

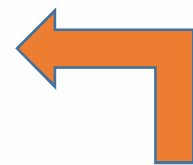


* 作った料理の特徴

和風を意識するためにアジを使用し、しそや梅も使用することで、より和風らしさを強調しました。また、茨城特産のれんこんの食感は歯ごたえが良く、パンキングパウダーを使用しないことで生地がカリッと軽い生地になります。ピザとアジが意外にもマッチするのも特徴です。

* 工夫のポイント

アジを焼く時にすりおろしたしょうがを入れることで、魚の臭みをやわらげました。梅やしそを加えることで、より和風の香りが立ち、味わい深くなり、チーズとの組み合わせもバッチリです。また、しその緑、チーズの黄、梅の赤と色とりとりの彩やかなピザになっています。



これが

レシピです。