

菊池農業高校

「松風」入り

「とじこ豆」を作りました

★作り方

- 1 小麦粉（松風）と砂糖を合わせ、湯を少しずつ加える。
- 2 まとまったらフライパンに油をひき、弱火でさらに練る。
- 3 ピーナッツや松風など、トッピングを入れ込む。
- 4 シートで細長くつつみ、30分蒸す。



第1回目（R5.9.15）

トッピングを「松風」「ピーナッツ」にした

<生徒の感想>

- ・素朴な味だった。
- ・ぼそぼそしている。
- ・湯の量を増やす。



第2回目（R5.12.7）

「松風」を砕いたものと湯のみで作る

<生徒の感想>

- ・「松風」のみだと甘すぎるので、小麦粉も少し入れたほうがよい。



第3回目（R6.1.18）

「松風」と小麦粉の配合を変えて作る。

<「正観寺丸宝」様に試食いただいた感想>

- ・「松風」：小麦粉 = 1：1の割合が一番美味しいと感じた。

