



# おいしいお料理レシピ

高橋和子

## ●どら焼き

〈材 料〉10ヶ分

- ・ホットプレート  
(火加減の調整がとればフライパンでもよい。)
- ・卵 …… 150g      ・砂糖 …… 140g
- ・水あめ …… 30g
- ・みりん …… 30g } みりんの中に重曹を入れてとがす。
- ・重曹 …… 1.5g
- ・水 …… 45g + (30~40g)
- ・薄力粉 …… 150g

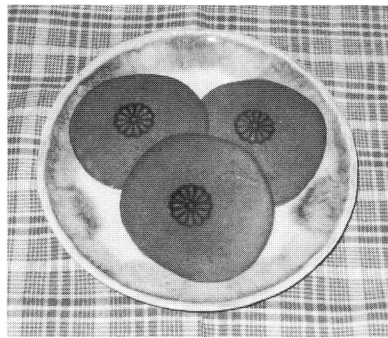
〈中あん〉

- ・つぶあん …… 300g      ・水 …… 70g
- ・砂糖 …… 5g      ・甘露煮の栗 …… 5ヶ

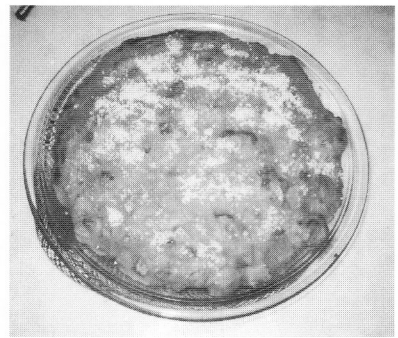
〈作り方〉

- ①つぶあんに砂糖と水を加えて火にかけて柔らかくする。  
(水と砂糖を鍋に入れ砂糖がとけたらあんを入れ、ほどよい堅さになったら火からはずし、冷まし10ヶに分ける)
- ②卵黄をほぐし、砂糖を加えてよく混ぜ合わせる。滑らかになったら水あめを入れて均一に混ぜる。
- ③重曹をみりんできき、①に加える。水(45g)も加える。
- ④粉を二度振るって加えて混ぜる。
- ⑤卵白に砂糖を加えてメレンゲを作り(7分立てにする)③に練らないように加える。
- ⑥ホットプレートにうすく油をしき、ふきとって、生地の水(カッコの中の分量)を加えて固さを調整し、ドラサジを用いて皮を焼きます。(大きさによって決める。)(180℃→5分焼く。蓋をする。)
- ⑦あんは10等分してはさんで仕上げる。(5分焼いたら裏返して少し焼く。ぬれ布巾にはさんで乾きを防ぐ。好みで栗の甘露煮をはさんで豪華にしてもよい。)

高橋和子お菓子教室  
TEL055-931-2515



どら焼き



かぼちゃのグラタン

## ●がぼちゃのグラタン

〈材 料〉4人前(22~24cmの型)

- ・かぼちゃ …… 500~600g  
半分は皮付きのまま1.5cmの角切り、半分は皮を取り同じ厚さに切り、蒸気の立った蒸し器で10~15分蒸します。(混ぜられないように分けて蒸す)皮を剥いたものは潰します。
- ・グリユールチーズ …… 30g(すりおろす)

〈ホワイトソース〉

- ・バター …… 大1
- ・小麦粉 …… 大1
- ・牛乳 …… C1
- ・ナツメグ …… 少々
- ・塩・こしょう …… 各少々

〈作り方〉

- ①型にうすくバターを塗り、蒸しあがった皮付きかぼちゃを敷きます。
- ②ホワイトソースを作ります。  
鍋にバターを溶かして、小麦粉を加えてゆっくり炒め、牛乳を少しずつ加えて伸ばす。潰したかぼちゃ、ナツメグ、塩、こしょうを加えて混ぜ合わせる。
- ③①の上にソースをかけ、チーズをふる。
- ④230℃→約10分間 表面を焼く。

### 総務・厚生だより

◎お悔やみ申し上げます

高橋侑子 先生(浜松地区) ご主人様  
鈴木敏郎 先生(静岡地区) ご本人様

◎お見舞い申し上げます

渡辺みどり 先生(沼津地区) ご本人様

### 三月・三月行事予定

◎二月五日(日)

第四回 段位審査会  
公益法人移行委員会

◎二月十一日(土)

建国記念の日

◎二月十九日(日)

第二十六回 教材・教具まつり  
予算編成会議

◎二月二十五日(土)

第三四七回 暗算一〜八級検定  
静珠協珠算検定

◎三月四日(日)

第四回 正副支部長会  
第四回 執行部長会

◎三月十八日(日)

第三四八回 全珠連珠算検定  
暗算段位検定

◎三月二十日(火)

春分の日

◎三月二十五日(日)

第五回 正副支部長会  
第五回 執行部長会

◎三月二十六日(月)〜二十八日(水)

第五回 段位審査会  
人材育成講習会(東京)