

病院内のレストランで提供

インスタ映えするスイーツメニュー

9/13 (金) 午後5時

### 産学連携レシピ開発 ①

1年
氏名 森山 奇里緒



コンセプト

hisio入り豚肉さっぱり巻き

材料 2分割	使用量(g)
豚うろ切肉(ロース)	90 (6枚)
hisio	90g
しり	6g (12枚)
梅干	20 (2個)
しりニしょう	0.1

作り方

- ① 豚うろ切肉にしりニしょうを下味をつける
- ② 肉にしりを2枚のせる
- ③ 梅の果肉をのせる
- ④ 細長く切ったhisioをのせてしり巻き
- ⑤ 巻き終わりを下にしてフライパンで肉に火が通るまで焼く

総合評価 (他からの意見)

hisioの主張が強い  
梅干しがかさっぱりしていてよい。

感想

hisioがしっかり感じられる料理になりました。梅干しの酸味としりかきよくあって、夏らしい一品だと思います。ただもちり感が強すぎたのでフライにしても良かったかもしれないです。