

給食レシピ紹介

揚げパンは、昔から学校給食で定番の人気メニューでした。以前は揚げたコッペパンに砂糖をまぶしただけの揚げパンでした。現在は、きなこ揚げパンをはじめとして、いろいろな味の揚げパンが作られています。



りょうりめい 料理名		あ キャラメル揚げパン	
			
材料	5人分	作り方	
コッペパン	こ 5個	①	コッペパンは高温の200度以上で1～2分さつと揚げます。
揚げ油	てきりよう 適量		※油の温度が低いとパンが油を吸ってしまいます。
粉末ミルクキャラメル味	おお 大さじ3	②	パンが熱いうちに、フレーバーをパンにからめます。
<抹茶揚げパン>			
粉末抹茶	しょうしょう 少々		抹茶と砂糖をよく合わせて、揚げたパンにまぶします。
上白糖	おお 大さじ2		
<ココア揚げパン>			
ピュアココア	こ 小さじ1		ココアと砂糖をよく合わせて、揚げたパンにまぶします。
上白糖	おお 大さじ2		