



じゃがりこ風スティックポテト

材料（約 55 本分）

- じゃがいも 400g
- にんじん 40g
- 乾燥パセリ 小さじ 1/2
- 片栗粉 大さじ 4
- 顆粒コンソメ 小さじ 1
- 砂糖 小さじ 1/2
- 塩 ひとつまみ
- 揚げ油 適量



作り方 () は使用器具

- 1.じゃがいもの皮を剥き、柔らかくなるまで蒸す。
- 2.にんじんを細かく切る。(ぶんぶんちョッパー)
- 3.じゃがいもを潰し、砂糖、塩、コンソメを加えてよく潰し混ぜる。
(マッシャー、ゴムベラ、ボウル)
- 4.にんじん、パセリを加えよく混ぜ、片栗粉を加えよく混ぜる。(ゴムベラ)
- 5.袋に入れ、厚みが 1cm になるくらいまで麺棒などで伸ばし、冷蔵庫で 30 分冷やす。〈あらかじめ用意していた生地と差し替えます〉
- 6.袋から取り出し、1cm 幅にカットする。(スケッパー、バッド、クッキングシート)
- 7.170°Cの揚げ油でカリッとするまで揚げて完成。

1. 7. の作業は厨房で行います。

必要器具

- ボウル
- ゴムベラ
- 麺棒
- スケッパー
- 袋
- バッド
- ぶんぶんちョッパー
- クッキングシート
- 台拭き
- アルコール
- マッシャー