

琉球大学学術リポジトリ

簡単にできるお菓子とかん詰の料理

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-24 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 翁長, 君代, Onaga, Kimiyo メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19919

簡単にできるお菓子とかん詰の料理

お母様の手作りのお菓子ほど、子供にとつて嬉しいものはないと思います。お母様方も作つてやりたい気持はあつても、テン火や、オーブンがないから作れないという方がおられます。次のお菓子は、テン火やオーブンなしで作れるお菓子です。これはたいへいのお家にある蒸器を使つたものです。もし蒸器がありませんでしたら大鍋を利用して下さい。

菓子型もなければザルの小さいものを利用したり、小さい茶碗等を用いられたらよいと思います。

かん詰をうまく利用することは、時間的にも、経済的にも得になることの多いものです。あとにあげた二つの料理はだれにでもすぐ出来るかん詰料理です。但し注意しなければいけない点は、開かんしたかん詰は出来るだけ早く使用することです。特に蟹かんは腐敗しやすいかん詰ですから注意しなければなりません。

△スチム・ケーキ

○ココアケーキ

バター	大さじ 三
砂糖	四分の三カップ
卵	二個
ミルク	一カップ
メリケン粉	二カップ
ふくらし粉	小さじ二
塩	小さじ四分の一
ココア	大さじ三

一、バターをとかし、砂糖、卵、ミルクを入れてよく混ぜる。

一、メリケン粉、ふくらし粉、塩、ココアをふるつて(一)に入れて軽く混ぜてむす。

○バナナブレッド

メリケン粉	一杯と四分の三カップ
ふくらし粉	小さじ二
重曹	小さじ四分の一
塩	小さじ三分の一
砂糖	三分の二カップ
バナナ(つぶしたもの)	一カップ
オイル	三分の二カップ
卵	二個
かに缶	小二分の一缶
玉ねぎ	中二分の一
塩	小さじ四分の一
味の素	小さじ八分の一
ラード	大さじ四
だし	一カップ
しょうゆ	大さじ二
さとう	大さじ一

△かん詰料理

○ふりよー蟹(三人前)

一、メリケン粉、ふくらし粉、重曹、塩、砂糖をふるつておく

二、バナナをつぶしたものにサラダオイル、卵を入れて混ぜ、この中に(一)を入れて軽く混ぜ、むす。

片栗粉 大さじ一
しょうが汁 小さじ一
酢 大さじ一

一、かにかんをかんに出して、筋をとり卵に混ぜる。

二、玉ねぎをみじん切りにして(一)に入れ塩、味の素を入れる。

三、フライパンを強火にかけ、ラードを入れて(二)を少しづつややく。

四、鍋にスープを入れ、しょうゆ、さとう、しょうが汁と酢を加えて火にかけて煮たせ、かきませながら、片栗粉の水どきを加えてうすあんを作り、かいたまにかけます。

○さけのかん詰利用ココツケ

鰯 一缶

濃いホワイトソース(又は漁飯) 一カップ

玉ねぎ 大さじ四

パセリ 小さじ二

塩、こしょう 少々

揚げ油 二分の一カップ

パン粉

一、鰯をかんに出してボールに入れ、濃いホワイトソースと玉ねぎ、卵、パセリを加え塩、こしょうをして適宜の大きさに丸めパン粉をつけて油で揚げる。この時、少しやわらかくて形をととのえるのにむづかしい位がよい。

二、ホワイトソース

バター 大さじ二

メリケン粉 大さじ五

ミルク 一カップ

ミルクにメリケン粉を入れてよく混ぜ、鍋にかけて、糊状になるまで火を通してバターを入れる。

(翁長君代)