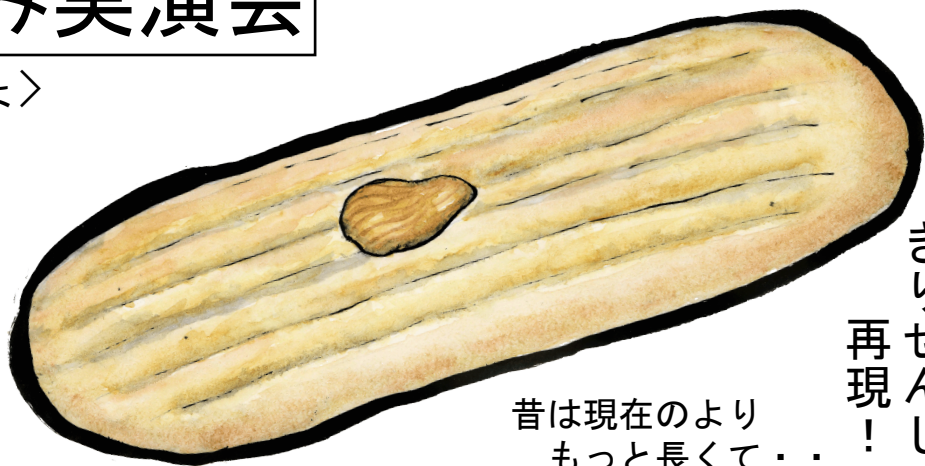


お楽しみ実演会

2012/03/03(土)・04(日)

<きりせんしょ>

うるち粉 500g
もち粉 500g
砂糖 350g
醤油 180cc
熱湯 450cc
くるみ 適宜
黒砂糖 適宜



昔の
きりせんしょ
再現！！

昔は現在のより
もっと長くて...

下準備: くるみと黒砂糖は溶けやすいように細かく刻んでおく。

- ①うるち粉ともち粉をボウルで合わせる
- ②①に砂糖を混ぜる
- ③醤油を加えて、粉になじませるようによく混ぜる
- ④熱湯を入れて木べらで混ぜ、粉がまとまって来たら手でこねる
- ⑤こねたものを分け、楕円形に丸めたものの中央をくぼませて、黒砂糖とくるみを入れて閉じる
- ⑥閉じ口が模様側になるようにして型に入れて模様を付け、10分蒸す

<花まんじゅう>

うるち粉 800g
もち粉 200g
砂糖 200g
熱湯 680cc
こしあん 適宜

色も形も各家庭で
様々だった～



昔の
花まんじゅう
再現！！

固くなったら、チン
又は蒸し直し

下準備: こしあんは209に丸めておく

- ①うるち粉ともち粉をボウルで合わせる
- ②①に砂糖を混ぜる
- ④熱湯を入れて木べらで混ぜ、粉がまとまって来たら手でこねる
- ⑤こねたものを分け、平らに伸ばしてこしあんを入れて閉じる
- ⑥きれいな面が模様側になるようにして型に入れて模様を付け、10分蒸す