



竹鶏かわら版

10月号

最近、竹鶏物語を使っているお店が増えています。観光がてらに、チラッと食事をしてみてはいかがですか？取り上げて見るとあまりに多いので、今回は白石近辺にいたしました。

大上 26-2654



おすすめは、揚げたての天ぷらうどんです。

小杉食堂 25-2606



おすすめは、自家製めんのみそラーメンです。

芝その軒 26-2667



おすすめは、タンメンおんかけ焼きそばです。

味のふみよし 26-2344



おすすめは、みそラーメン、焼肉・とんかつです。

安達屋 26-2540



おすすめは、うどん、そば、ナギキうどんです。

ナナ 25-4363



おすすめは、みそラーメン、ぎしめん、いなちゃんラーメンも、いいですよ。

ラーメン明日香 25-8876



おすすめは、自家製めんのみそタンメン、しおタンメンです。

《秘伝》ミルクファーム自伝の竹鶏アイスクリームの作り

【材料】アイスクリーム

竹鶏物語卵	3個
砂糖	80g
生クリーム	200g
その他お好みで	抹茶・ジャム

◇作り方(基本)

- ①ボールを3ヶ用意して、卵白のみ、卵黄と砂糖、生クリームをそれぞれ泡立て器(ハンドミキサー)で十分泡立ってます。
- ②それを、1つのボールにまとめて、さらにしっかり泡立ってます。
- ③容器に入れ、そのまま冷凍庫で2時間冷やせば出来あがりです。

◇作り方(応用1) 抹茶入り

- ①抹茶大さじ1をお湯で溶かしておく。
- ②基本のクリームに、溶かした抹茶を、混ぜてよくかき混ぜる。
- ③容器に入れ、冷凍庫で冷やす。

◇作り方(応用2) ジャム

- ①基本のクリームに、大さじ2のジャムを入れる。
(砂糖の分量は、減らす。)
- ②容器に入れ、冷凍庫で冷やす。