

令和5年度牛乳料理コンクール東京大会 最優秀賞

田中 天さん (国際製菓専門学校)

作品名 コーンミルク茶碗蒸し

ポイント 材料も少なく作業も混ぜて流し込むだけなので、とても簡単に作ることができます。

材料 牛乳 400m l

4人分

コーンスープの素 (市販 粒なし) 3袋	⋮	スイートコーン 適量
卵 3個	⋮	パセリ 適量
コンソメ顆粒 小さじ2	⋮	
水 200mL		

- 作り方
- ① ボウルに卵を3個割り、泡立て器でしっかり攪拌する。
 - ② 鍋に水と牛乳を入れ温め、コンソメとコーンスープの素を入れ溶かし、冷ます。
 - ③ ①に②を加え、漉す。
 - ④ 容器に流し込み、蒸し器に入れて15分ほど蒸していく。
 - ⑤ スイートコーンを好きな量、パセリをトッピングしたら完成。