

クリームチーズのガランティーヌ



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分	
エネルギー	kcal
原価	円

調理時間目安	
約	分

(材料を寝かす時間は含まない)

【10人分】

	材料名	分量	エネルギー	原価		材料名	分量	エネルギー	原価
		g	kcal	円			g	kcal	円
A	鶏もも肉	150			I	胡椒	適量		
B	ハム	75			J	ナツメグ	適量		
C	マッシュルーム	40			K	バジル	適量		
D	クリームチーズ	80			L				
E	ひき肉	130			M				
F	牛乳	30			N				
G	パン粉	30			O				
H	塩	適量			P				

作り方	備考
1.A鶏もも肉～D.クリームチーズを1cm角に切る	
2.1とE.ひき肉～K.バジルまでをボールでしっかり混ぜる	
3.2枚重ねたラップに2の生地を乗せ、ソーセージ状に包み込んで空気が入らないように両端をしっかりしぼる(直径約4cm程度)	
4.スチコン【スチーム75°C60分】で加熱をする	
5.冷却をして好きなサイズにカットしたら完成	

〈一口コメント〉

入れる食材を変えるだけでアレンジも簡単です

ホシザキ東海株式会社 コンサル室