

# ポテトスティック【コンソメ味】

ポテトスティックに似てゐるかな？



## 材 料

	私流	基本
コンソメ(固形)	1／2個	1個
ジャガイモ	200g(中2個くらい)	200g
A	グラニュー糖 小匙3杯	小匙4杯
	サラダ油 大匙2杯	大匙2杯
	塩 小匙1／4杯	なし
B	薄力粉 100g	100g
	ベーキングパウダー 小匙1／2杯	小匙1／2杯

味の素の会社で出しているレシピです

基本はコンソメ1個 グラニュー糖小匙4杯ですが  
コンソメ味が出過ぎないように半分にして基本にはない  
塩を加えてあります。

## 作り方

- 1、オーブンを点火、＜B＞をふるっておく。コンソメも砕いておく(さらに搗ると細くなる)
- 2、ジャガイモは電子レンジで加熱し、熱いうちに皮をむいてマッシュする。

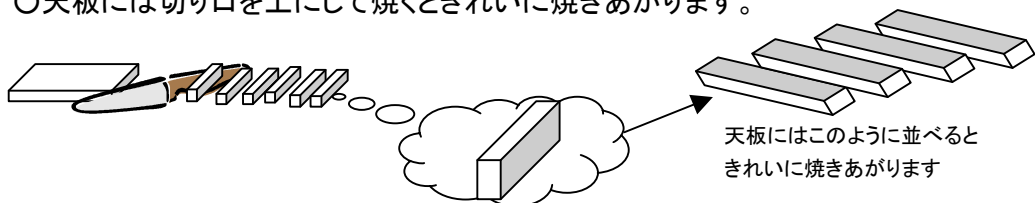
○レシピでは500～600Wの電子レンジで3分間加熱とありますが各家庭のレンジで違うと思いますので適宜、マッシュができる程度に加熱して下さい。

○丸ごと茹でても、蒸してもOK！

- 3、〔1〕に＜A＞を加え、砕いたコンソメを入れてよく混ぜ合わせる。  
さらに、ふるった＜B＞を入れ、よく混ぜ合わせてひとつにまとめる。
- 4、まな板の上で〔3〕を麺棒などを使って約1センチの厚さの長方形に伸ばす。  
約5ミリ幅に切り分け、天板に少しずつ感覚をあけて並べておく。

○味の素のレシピにはオーブンシートを敷き、その上で成型と記載されていますが  
シート無しで天板に乗せて焼いても大丈夫。くっつくことはありません。

○天板には切り口を上にして焼くときれいに焼きあがります。



天板にはこのように並べると  
きれいに焼きあがります

○味の素レシピには5ミリの厚さ、1センチの幅とありますが私的には1センチ厚さ  
5ミリ幅がいいかな？

- 5、180℃に予熱しておいたオーブンに〔4〕を入れ15分ほど焼き、その後  
150℃に下げて約10分乾燥焼きする。  
焼きあがったら網にとって冷ます。

○180℃で焼く途中で上下を返す等少し位置を変えるとむらなく焼きあがります・

○こげ色がつく程度に焼くと2～3日はカリカリの状態ですべられます。