

「第3回郷土料理講習会」レシピ

市町村名〔相良村〕

記入者：御氏名〔牧山規矩子〕

（ 1 枚目 / 1 枚）

メニュー名	牛乳入り茶豆腐	
材料と分量 (4人分をめやす)	材料	分量
	くず粉	50g
	牛乳	500cc
	粉茶	5g
	こしょう味噌	適量
作り方	<ol style="list-style-type: none"> ① 牛乳にくず粉を溶かし、粉茶を入れる。 ② 中火にかけ、5～10分間練る。 ③ 練りあがったら容器に入れ、冷蔵庫で冷やす。 ④ 人数分に切り分け、こしょう味噌にて食べる。 	
アドバイス・こつ	<ul style="list-style-type: none"> ・焦げないように、鍋のそこから混ぜる。 ・香りがでにくいので、かける物は、香りが少ないものがよい。 	
いい伝え・自慢したいこと	茶とは飲む物と思い生活してきましたので、地産地消で伝えたい料理です。	