

給食室の様子

今日のかぼちゃのチーズ春巻きはチーズを2枚のかぼちゃで挟んで揚げることでチーズが流れ出ることなく作ることができました。

スライスチーズは1枚を半分にカット、かぼちゃは1人2枚分を薄切りにします。

スライスチーズを2枚のかぼちゃで挟んでから春巻きの皮にのせて包みます。



春巻きはきつく巻かず、やさしく包むと油で揚げた時に中の空気が逃げることができ、皮が破裂することなく揚げることができます。

冷蔵庫で一度休ませます。

油で揚げます。



中心部の温度が85℃以上になっていることを確認。



完成