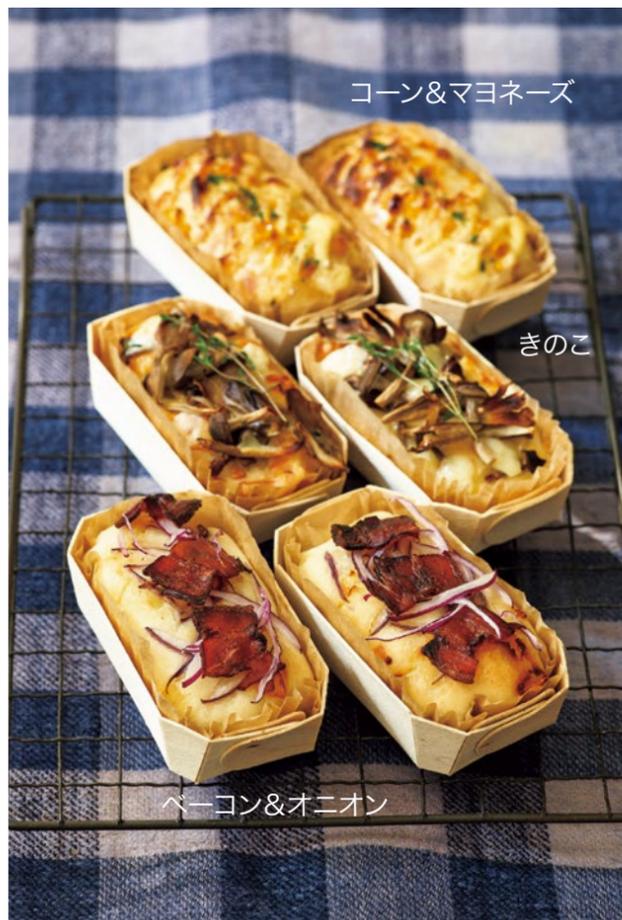


ふんわりフォカッチャの生地を使った バリエーション

フライパンで両面を焼いた後、トースターで表面に焼き色をつけて仕上げるのがおすすめ



カッティングボード ラウンド



コーン&マヨネーズ

きのこ

ベーコン&オニオン

フライパンで焼き上げる

ライスピザ

ふんわりフォカッチャの生地の材料で、直径15cmほどのピザが2枚作れます。お好きな具材をのせて、オリジナルの味わいをお楽しみください。

見た目もかわいらしい

惣菜パン

好みの具材をのせて、ミニサイズに仕上げた惣菜パンは、朝ごはんやおやつにぴったり!

甘いパンやスイーツだって作れちゃう!

お米で作るブラウニー

しっとりとした食感のブラウニーも米から作ることができます。作り方は、容器に材料を入れてパーミックスで混ぜて焼くだけ。クリスマスのケーキとしてもおすすめです。



まだまだあります!

お米の大変身レシピ

時間が経ってもおいしい!

米の衣の揚げ物



使う道具



パーミックス



グラインダー

天ぷら

Jars Maguelone
レクタングル、S
(カシミア、タマリス)

唐揚げ



Jars Tournon
デザートプレート(サモア)

揚げ衣は、浸水させた米と水をグラインダーで混ぜるだけ。その水の量を調整すれば天ぷら向きの薄付き衣と、唐揚げ向きのしっかり衣とに作り分けることができます。衣がパリッと揚がり、時間がたってもべちゃっとしにくいので、お弁当にもぴったりです。

米粒がなくなるまで、グラインダーでよく混ぜます。



ダイエットにも最適!

お米で作る お好み焼き



使う道具



パーミックス



ミンサー



ウルトラフライパン
20cm

Jars Tournon デイナープレート(ブルーダークル)

フライパン20cmのお好み焼き1枚分に使う米の量は、わずか25g。たっぷりのキャベツのみじん切りもスライシーでらくらく。鰹粉は、スーパーグラインダー+パウダーディスクで作ることができます。

浸水させた米に卵、山芋、調味料などを加え、パーミックス・ミンサーで混ぜて生地を作ります。



＊レシピサイトwww.e-gohan.comでは、米そのものをおいしく食べるレシピもたくさん紹介しています。

詳しいレシピはこちらから



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_12/d_r_focaccia.html