

食品名	揚げたこ焼き
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍たこ焼き ・油 ・ソース ・マヨネーズ ・青のり 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 熱した油に冷凍たこ焼きを入れ、中までしっかり火を通す。 2: 火が通ったら、ソースなどをかけて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	揚げパスタ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・パスタ ・油 ・チョコ ・塩 ・こしょう ・チーズ 	<p>1: パスタを油の中に適度な時間入れ、カリカリになった頃合いを見て揚げる。</p> <p>2: 揚げたパスタに好みの調味料をかけて完成。</p>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	揚げパン
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・コッペパン ・きな粉 ・塩 ・砂糖 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 黄粉と砂糖、塩を混ぜる。 2: 油を熱して、コッペパンを揚げる。 3: きつね色になったら取り出して、黄粉と砂糖、塩を混ぜたものをまぶせて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	揚げ餅
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・切り餅(既製品) ・油 ・醤油 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 切り餅を食べやすい大きさに切る。 2: 鍋に油を入れ、カットした切り餅を揚げる。 3: 揚げた餅をキッチンペーパーを引いたバットにのせ、油を切る。 4: 提供直前に醤油をかけ、完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	から揚げ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 ・から揚げ粉 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 鶏肉を切る。 2: から揚げ粉を水で溶かし、それに鶏肉にまぶす。 3: 油を熱して、鶏肉を揚げる。 4: きつね色になったら完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	串揚げ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 ・から揚げ粉 ・油 ・ソース 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 鶏肉を食べやすい大きさに切り、茹でておく。 2: 鶏肉にから揚げ粉をまぶし、串に刺してから、油で揚げる。 3: 十分に焼きあがったのを確認し、油から揚げる。 4: ソースをかけて完成。



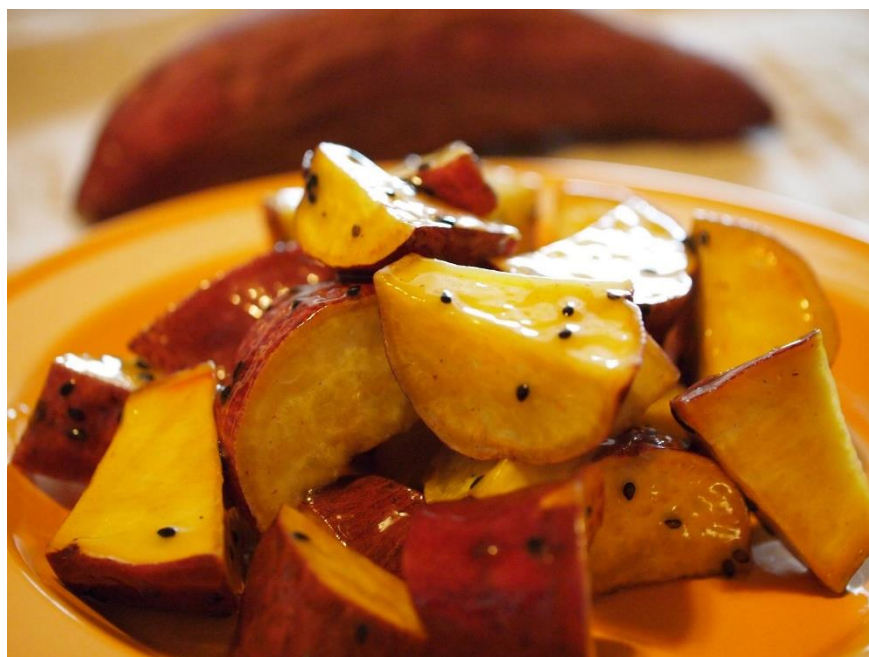
※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	じゃがバター
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも ・バター ・塩 ・こしょう 	<ol style="list-style-type: none"> 1:じゃがいもを洗い、切り込みを入れる。 2:じゃがいもを竹串がスッと刺さるまで茹でる。 3:バターを載せて、塩、こしょうで味を調えて盛り付けて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	大学芋
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも ・砂糖 ・黒ごま ・油 	<ol style="list-style-type: none"> 1: さつまいもの皮をむき、食べやすい大きさに切る。 2: 油でさつまいもに焼き色がつくまで揚げる。 3: 鍋に水と砂糖を入れて沸騰させて蜜を作る。 4: 挙げたさつまいもに蜜を絡めて、黒ゴマを振ったら完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	肉まん
材料	作り方
・冷凍肉まん	1: セイロにクッキングシートを敷く。 2: 肉まんを並べる。 3: 蒸しあがったらふくろに入れて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	フライドポテト
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍フライドポテト ・油 ・塩 ・コンソメ 	<ol style="list-style-type: none"> 1: フライパンに油を入れ、油を熱する。 2: フライパンに冷凍フライドポテトを入れる。 3: ポテトがきつね色になったら、フライパンから取り出し、キッチンペーパーでポテトの油を取る。 4: 好みの調味料をかけて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。