

桜餅作り (昭和鯨城会)

・実施月日 : 令和6年3月6日 9:30~ ・場 所 : 昭和生涯学習センター2F 料理教室
 ・講 師 : 大野俊介(26期文化A) ・参 加 者 : 12人で12個/人の桜餅を作成した



昭和鯨城 桜もち



2024.3.6

於：生涯学習センター

材料 (4人分*12個) ... 3組

材料	分量(g)	材料	分量(g)	材料	数量
こしあん	1350	砂糖	300	寒天	所要
道明寺	422	水	640	桜葉	48

レシピ

1. 餡玉づくり

- ① 重量(約28g)で12個に分け、丸める。
 ▶ 桜葉を軽くゆすいで、水を切っておく。
 ▶ 葉柄(軸)を切りそろえる。



2. 道明寺 下準備

- ① 鍋に水を入れ、ピンクに着色する。
- ② 加熱する(強火)
- ③ 沸騰したら、道明寺を入れる(中火)。
- ④ 水分がなくなったら砂糖を加え、混ぜる。
再加熱する(中弱火)
- ⑤ 水分がなくなるまで加熱する。(約10分)
焦がさないように底からかきまわす。
▶ この間に蒸し器に水を入れ、沸騰させる。
- ⑥ 濡れ布巾を敷いたバット(皿)に道明寺をひろげる。
- ⑦ 器ごと、蒸し器に入れ、5分間蒸す。
- ⑧ 蒸し器より取り出し、へらで上下を返しながら均一にかき混ぜる。
- ⑨ 更に15分間蒸し、取り出す。

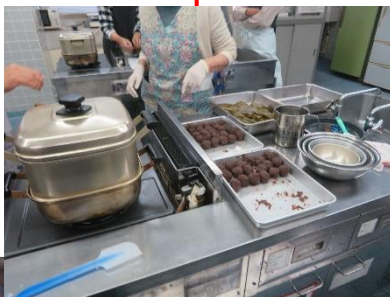


3. 成形

- ① 道明寺を所定の重量(28g)で12個にちぎり分ける。
- ② 軽く丸め、少し押さえて平らにし、餡玉をくるみながら丸める
▶ 軽く俵の形にする。
▶ やけどに注意しながら道明寺の熱いうちに成形する。
- ③ 成形したものを、ふきんの上に整理し並べる。
- ④ つや寒天を刷毛で塗る。
(上を塗り、返して下を塗る。側面も塗る。)
- ⑤ さくら葉にくるみ、完成。



◇レシピによる講師説明



◇餡玉作り(12個/人)



◇蒸した「道明寺(桜餅の皮)」を、ちぎって区分けする。



◇集会室でお茶を飲みながら試食・反省会