

# 串かつパーティ @ 千葉研究室

まとめ 沖野(M1)

日時：2010/06/25 (木) 18:00~

場所：千葉研究室学生部屋 (A9-113B)

参加者：千葉先生, 南部先生, 学生 計 10 名

**趣旨：**6月は誕生日などイベント事がないので、何かやろうということになった。そこで山本知央君が串かつパーティを提案してくれ、また研究室内でもこれまで行ったことが無かったので、今回のパーティを開くことになった。

**材料：**一般的に牛肉、うずらの卵、ピーマン、玉ねぎがあるが、お好みで♪今回揚げた具材は本報告書の後半に列挙した。

**作り方：**



具材を串に刺し、お肉には塩コショウで下味をつけておく。

→



溶き卵、小麦粉(薄力粉)、水を混ぜたものに浸す

→



パン粉をつける

→



揚げる (サラダ油)

→



完成！

**食べ方：**串かつのタレは、ウスターソース、とんかつソース、ダシ汁で作ることが出来る[1]様であるが、今回はウスターソース、ポン酢、塩など各々好みの味付けで食した。

反省点： 味については個人差があるので、ここでは材料等で上がった反省点を示す。

- ・材料が多く、食べ切るのが大変だった。
- ・パン粉は1パック(400g)では足りず、買い足した。
- ・水気の多いものは、揚げる際油がはねるので注意が必要。
- ・キッチンで揚げたが、飲み物を取る際に邪魔になり不便だった。
- ・バナナはそのまま食べるのが一番。(千葉先生)

今回用いた材料：

材料	備考	材料	備考
牛肉(ブロック)	600g	(ピーマンとチーズ)	
ウインナー	1袋(350g)	ピーマン	4個
玉ねぎ	3玉	カマンベールチーズ	チーちくの余り
しいたけ	1パック	(しそチーズ巻き)	
うずら卵水煮	2パック	大葉	ささみ明太子の余り
かにかま	1パック	カマンベールチーズ	チーちくの余り
エリンギ	1パック		
バナナ	3本	(串かつの衣)	
キャベツ	1玉(サラダにして食べた)	パン粉	500g
茄子	3本	卵	4個
ミニトマト	1パック	小麦粉	300g程度
ネギ(太い方)	3本		
もち	1パック(素揚げで食べた)	(調味料)	
		ウスターソース	1本(500ml程度使用)
(ささみ明太子)		濃い口醤油	100ml
ささみ	5本(約160g)	ポン酢	150ml
辛子明太子	100g	味塩	110g
大葉	1パック		
(チーちく)		(その他)	
ちくわ	2パック(8本?)	串	約200本(山本知提供)
カマンベールチーズ	1袋(4個入り)	サラダ油	約1.5ℓ(沖野提供)

費用：

内訳	費用(円)
材料費	5493
飲み物代	4401
合計	9894

1人あたりの費用(円)

費用の合計	9894
ビール券(350ml×10本)	2400
金券を除いた合計	7494
1人当りの費用	750

参考文献：

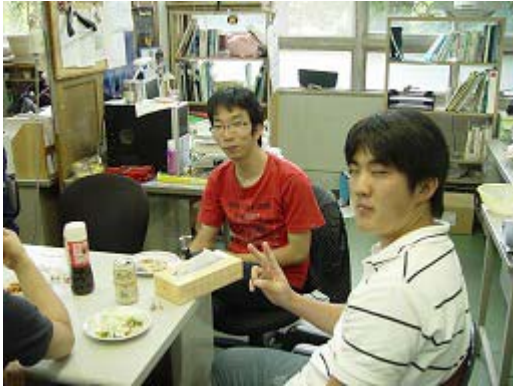
[1] 味の素レシピ大百科 <http://www.ajinomoto.co.jp/recipe/card/704500/704425.asp>





(しそチーズ巻き)







(バナナ：そのまま素揚げと皮をむいて素揚げ)



(もちの素揚げ)

