

材料		1人分		料理の特徴	
材料名	分量(g)	「炒りアーモンド 千切り」を使ったメニューです。			
かえり煮干し(小女子(中筋)も代用可)	4g	<h2>いりことチーズの パリパリ焼き</h2> 			
炒りアーモンド 千切り	4g				
シュレッドチーズ	6g				
作り方					
<p>①天板にクッキングシートを敷き、かえり煮干しを薄く並べ、160℃の低温で5～10分程度パリットするまで焼く。</p> <p>②焼いたかえり煮干し、炒りアーモンド千切りを重ねないように並べ、シュレッドチーズでかえり煮干しとアーモンドをつなぐように、全体に薄くふりかける。</p> <p>③220℃の高温で5分程度、チーズが溶けてパリパリ割れるように焼いてできあがり。</p>					
 <p>調理前</p>  <p>調理後</p>		<p>製品情報</p> <p>品名: 炒りアーモンド 千切り 規格: 1kg 製造元: ユニオン商事(株) 工場所在地: 愛知県 アレルギー原因食品: 無し</p>			
		<p>製品情報</p> <p>品名: 小女子 (中筋) 規格: 1kg 製造元: (株)海祥 工場所在地: 宮城県仙台市 アレルギー原因食品: 無し</p>			
		<p>調理のポイント</p>			