

第5回「ガリック娘」料理コンテスト応募用紙

応募部門	① 一般部門	学生部門(学校)
料理名	美味しくスリリングな春巻		
材 料	二人前		
	春巻 5枚	チーズ 5枚	しその葉 5枚
	えび 5尾	にんにく 味増 少々	ネギ 5
	ガリック娘	しめじ 少々	スパゲッティ 30g
			パプリカ 1/4
作り方	<p>えび 背腸を取り、塩、コショウで味付けしガリック娘で軽く炒める。</p> <p>ネギ ニニグ味増と細切のネギを混ぜておく</p> <p>春巻 春巻を揚げ、しその葉、チーズ、ネギ、味増、えびの順に巻き、油で揚げる。</p> <p>スパゲッティ スパゲッティは茹でる、しめじとパプリカをガリック娘で軽く炒め、残った塩、コショウで味付けする。</p>		
	<p>★調理時間()分程度</p> <p>★料理の特徴、セールスポイント</p>		



料理の特徴
セールスポイント

美味しくてスリリングな肴
中には何が入っているかわからない、ドキ、ドキ、と食ってみると大人から小児までがリッパ娘に使える香りも良い、ドキ、ドキ、スリリングな味です

以下は応募者の住所・氏名等を記入してください。記入していただいた個人情報は、事務局にて適切に管理し、選考及び発表にのみ使用し、目的以外には使用しません。

フリガナ 氏名	角 中 碧 子		性別	男・ <input checked="" type="radio"/> 女
年齢	■ 歳	職業 (学生は学校名と学年)	琴平婦人会	
住所	〒	■	連絡先	自宅TEL (■)
	■	■	携帯	(■)