

揚げアイスの試作 企画書

【作り方&レシピ】

1. 市販のシューアイスを購入
2. ホットケーキミックス 300g に対して卵 1 個、水 600g ぐらいをよく混ぜる
水の分量は、クレープ生地が作れるぐらいとする
本来は水の代わりに牛乳を使うようだが、予算の都合上、水を使用する
3. 鍋に入れた油を 180~200℃に加熱
4. シューアイスを手で薄めたホットケーキミックスにからめて油へ投入
5. 表で 10~15 秒、裏も 10~15 秒ほど揚げて完成

【材料の購入】

基本的には業務用スーパーで購入できる（質は落ちますが仕方ありません）

1. シューアイス（300 円/12 個）
2. ホットケーキミックス
3. 卵
4. 水（水道水でもいいけど一応）
5. 油
6. 当日は何か容器に乗せて販売する

【販売価格等】

1. 原価：50 円ぐらいを予定
2. 販売価格：100~150 円ぐらい
3. 目標販売個数：200~300 個

