

	料理名	普通話	ドンオウギョウチ
			凍愛玉子 (ロドス特製愛玉ゼリー)

材 料	愛玉子	25g	レモン	輪切り 適量
	ジャスミン茶	15g	チャービル	適量
	水	1500cc	クコの実	少々
	グラニュー糖	150g		
	りんご蜂蜜	大匙 3		

調味料・衣の配合	A.	B.	C.

<作り方>

1. 愛玉子は晒に包み絹糸で縛っておく
2. ジャスミン茶葉はお茶パックに入れておく
3. 水 1500cc を沸かしジャスミン茶葉を入れ煮出しておく
4. お茶を再度火にかけグラニュー糖を加え溶かす
5. 1の愛玉子はお湯に浸しておく
6. 4のお茶を氷水で荒熱をとり、りんご蜂蜜を加え1を入れて良くもみこむ
7. こしながら容器に入れ半日冷蔵庫で冷やして出来上がり