- おから
- サラダ油クッキー
- 豆腐餅
- 寒天わらび餅
- 豆腐クリーム
- 自分馬鹿舌？
- 炊飯器スイーツ
- 夢のバクリバーグ

おから

621 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/20(金) 12:50:56 ID:NMf4Ud/f
昨日のつくれぽ話題のでレシピID :382695 今作ってる。
プロセスチーズがなかなか溶けない

624 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/20(金) 17:47:29 ID:NMf4Ud/f
>>621だが今食べた。物凄くマズイっす・・・
お世辞にもおいしいとはいえない。
ホットケーキミックスの味もしないし、そもそもコレ使った意味はあるのだろうか？
なぜ100人もつくれぽあるのか不思議な味でした。

625 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/20(金) 21:54:55 ID:PZNA71De
おから・ホットケーキミックス・プロセスチーズ・電子レンジ
これらのキーワードが入ってる時点で製菓慣れした人はまず避けるだろうが、
そうでない人にはやっぱり取っつき易いのかもねえ。手軽低カロリー低予算…

626 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/20(金) 22:03:17 ID:V1UJkKGs
>621-625
プロセスチーズ、溶けるタイプのものは使わないでって注意書きがあるけど
牛乳に入れて、プロセスチーズって上手く溶けるんだろうか。
どう改変したら美味しくなりそう？

627 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/20(金) 22:42:50 ID:PZNA71De
うーん、おから使ったお菓子作ったことないからわからないけど…
ホットケーキミックス→薄力粉＋BP
プロセスチーズ→クリームチーズ
卵を2個にして牛乳を半量に。砂糖を増やす。
手順も変更。卵＋砂糖を泡立ててから粉類、液体を加え混ぜる感じに。
レンチンをやめて蒸し器で蒸してみる。
こんなんは？
もはや別物の気もするけど。

628 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/20(金) 23:18:39 ID:IkKCunGp
>>626
横だけど溶けるよ。
改変するならおからを除き、ミックスを薄力粉に変え、バターを加え、オーブンで焼く。
プロセスチーズはそんなにおかしな味にはならないのでそのままでおk。
でも全然別物になるがw
あれだけ大量におからを入れて美味しい焼き菓子なんてまず無理だよ。

そもそもあのテの菓子はダイエットとか便秘解消とかそっちの理由で作ってるんでしょ。
美味しい菓子を作ろうとするなら参考にすんな～
つか、地雷がわからない人はククは参考にしない方がいい。

629 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/22(日) 00:13:46 ID:Ec0FutF/
レポに、朝ごはん・ヘルシー・おからとは思えない、が頻繁に登場してる。
↑（ダイエットフードとしては）美味しい。と解釈しました。

ダイエット・ヘルシー優先の人がおから、ケーキで検索して、作ってるんではないでしょうか。

630 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/22(日) 08:40:21 ID:JBbZa/le
これなら普通のホットケーキにおから入れて焼いた方が満腹になりそうだ

631 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/03/22(日) 10:46:41 ID:Z22RlYvn
ククスレで散々ﾏｽﾞｰを連呼されたおからレシピも、
ダイエット板ではｳﾏｰ絶賛されることもあるからねぇ。
それはまずいから止めとけ！と言ったら、
そこそこ食えて腹にたまればそれでいい、とか言われたことがある。
板によっては余計なお世話になると学習した。

サラダ油クッキー

354 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/02/04(水) 21:49:07 ID:584GY2Ey
サラダ油でさくほろスノーボール
ttp://cookpad.com/recipe/429471
って人気あるみたいだから作ってみたけど、
まずくてびっくりした！
なんであんなに人気あるの？サラダ油で安価だから？
これって形はスノーボールだけど味は別物…
作ってみた方います？

355 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/02/05(木) 01:31:51 ID:Ceh+AM9R
>>354
同意。
何か、ボロッボロになるし、味も？？？だった。
健康さらさらを使ったのが敗因かと思った。他の油ならいいのか？
でももう作る気がしない。

で、期待しないで「超簡単！サクサクのスノーボール」を作ってみたら、
めちゃくちゃおいしくて感動したよ。
こっちはリピしまくり。
357 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/02/05(木) 06:54:01 ID:ywE98TMa
>>354
あれはスノーボールの味じゃないよね。

私はこれが好き。
ttp://cookpad.com/recipe/464701
スノーボールはやっぱりアーモンドプードルが入ってる方が美味しい。

358 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/02/05(木) 12:34:25 ID:WrhOY6UT
>>355>>357
やっぱりそうだよね！
つくれぽ見ていると私だけおかしいのかと思っていたからよかった。
>>355
私も「超簡単！サクサクのスノーボール」好き！何度も作っている。
これをいつも作って食べていて、
サラダ油の方を作ったからまずくて違いにびっくり。
どうしても食べられなくてもったいなかったけど捨ててしまった。
いろんな味のバージョンのレシピあるみたいだけど、
スノーボールを名乗って欲しくないな。
甘い粉の塊だった。

359 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/02/05(木) 13:32:16 ID:p67mSZUV
そこまでまずい連発されると食べてみたくなるなw

395 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[] 投稿日：2009/02/08(日) 22:51:39 ID:6qVD5jJR
511237のサラダオイルでレモンクッキーっていうのまずかった…
ガリッ。ねちっ。て感じで甘すぎですっぱ過ぎ！
まさに手作りの失敗クッキーって感じでとても人にあげられるようなものでは
なかった…

410 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/02/10(火) 10:16:36 ID:sHFlKM7n
>>395
私もこれ作った！
私の作ったクッキーなら大抵ウマいウマいと言ってくれるうちの子達がこれだけはマズくて食えん！と言ってた。
人にあげられるどころか自己消費でもこの味は嫌だ

411 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/02/10(火) 16:33:51 ID:Vq87yu8n
>>410
やっぱりサラダ油使用のクッキーって美味しくないよ。
まぁ、それぞれ好みにもよるけど。
私はもう二度とサラダ油使用のクッキーは作らない。

412 名前：名無しさん@お腹いっぱい。[sage] 投稿日：2009/02/10(火) 17:33:05 ID:s7Z/rJBl
サラダ油の部分を溶かしバターに置き換えて作ればおいしいかなぁ？
今度やってみるね。

豆腐餅

40 名無しさん@お腹いっぱい。2007/11/02(金) 16:56:39 ID:27AezmpQ
話題入りした豆腐と片栗粉でまるでつきたて餅みたいになるってレシピ。激まずなんですけど。餅から程遠い。
だまになるし少しさめるともちもちした感じじゃなくてゴムみたい。

あれのどこが餅？！

42 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/11/02(金) 17:43:34 ID:hYSJnW7h
＞＞40
ダイエットメニューも地雷はありがちだが、お菓子なのに
コーンスターチとか片栗粉を主材料にもってきてる時点で地雷ww
あれは口当たりの滑らかさを調整するもの。
あれだけだと増粘剤を大量に入れたらこんなかんじ？って舌触りになる。
ククにはよくあるけど、レシピを見ただけで「普段何食ってるんだ？」と思う。

44 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/11/03(土) 17:42:32 ID:WF/Q7y2k
餅というか 片栗粉とココアと牛乳で牛乳餅みたいなレシピ
前話題のレシピになってなかった？
一応ダイエットレシピみたいな感じだったけど
あれは一回作ってみたけどけっこういけた気がする
冷やして食べたらちょっと固めのくず餅？みたいな食感だった

45 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/11/04(日) 01:46:29 ID:/hWy9HgL
＞＞40
豆腐＋片栗粉で餅もどき、以前TVで見たよ。
伊東家だっけな～はなまるかな？なんかそこらへん。

46 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/11/04(日) 02:05:31 ID:/hWy9HgL
ググったら伊東家だった。番組のリンクは切れてたけど。
ttp://detail.chiebukuro.yahoo.co.jp/qa/question_detail/q127093942
材料も作り方もほぼ一緒ですた。盗作ｲｸﾅｲ

47 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/11/04(日) 06:35:07 ID:GqMTHPZH
片栗粉40gと豆腐150gかあ。ほとんど豆腐なんだね。
焼き餅はおいしそう。
大福にするにも皮薄めなのね。
（動画広告あり）
ttp://ssl.dai2ntv.jp/cse/Shop?EcLogicName=freeitem.play&itemId=NtvI00012894

48 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/11/05(月) 22:24:57 ID:QFUqCnKR
片栗粉と豆腐の餅、伊東家で見てすぐ作ったことある。
もう昔のこと過ぎて味は忘れちゃったけど家族みんなで試食して
「伊東家ってはずれ多いね・・」って言ってた気がする。
もちろん２度と作らなかった。

寒天わらび餅

85 名無しさん@お腹いっぱい。2007/11/23(金) 11:52:26 ID:cOjwrMis
寒天のわらび餅風デザートのレシピ。。作ってみたけど全然モチモチ感がなくてただの寒天。
作った人いますか？全然美味しくなかった。味も全くないしそうすると沢山黒蜜かけたくなるからダイエットの意味が無い。

86 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/11/23(金) 14:46:48 ID:3eeu9OXA
＞＞85
334980？それとも他のレシピ？
当たり前だけど、寒天だけで固めるともちもちにはならんよ。

87 名無しさん@お腹いっぱい。2007/11/23(金) 15:08:59 ID:cOjwrMis
あ、スマソ。
154971です。ゼラチンと寒天で固めるとモチモチ、わらびもち、葛餅見たいって書いてあるけど
普通に寒天固めたみたいになった。

88 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/11/23(金) 16:24:20 ID:Iu0SYaad
＞＞87
片栗粉で作るやつの方がそれっぽいよ。でもダイエットにはならんかw
そのページにも書いてるけど、アガーの方がまだマシかも。

豆腐クリーム

195 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/12/23(日) 23:28:25 ID:qhUlYZWP
豆腐にココアと砂糖入れただけのクリームって美味いの？

199 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/12/24(月) 09:05:30 ID:9+ogm32K
＞＞195
豆の味がする豆腐として美味しいタイプには激しく向きません。豆腐屋に土下座したい気分。
味が薄い充填豆腐でもココアクリームとは違います、なんとも言えない豆腐ココアです。

安く手軽にできるなんちゃって××のお約束どおり別物でした。

200 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/12/24(月) 15:38:40 ID:ZmhNuYi1
＞＞199
それをケーキに塗ってる人がいるんだけど・・・
まぁそのまま食べるモノとして紹介してるだけだしな

201 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/12/24(月) 15:52:00 ID:0AZlo6Gf
低カロリー&安上がり＞＞＞＞＞＞＞＞＞＞味、って人もいるしね。
まあ好きずきってことで。

202 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/12/25(火) 15:06:13 ID:JpbDYvJj
だね。人それぞれ。
↓このスレでもおからケーキ絶賛するクク儲とか多々見かける。
ttp://life9.2ch.net/test/read.cgi/shapeup/1192347464/l50

203 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2007/12/25(火) 17:15:48 ID:n076tS1R
私も低カロリー＆低価格に惹かれて植物性や豆腐代用に走ったことがある。
でもあまりのマズさと、そういう代用食品を愛用しているのに家族そろって
メタボ一直線なアメリカ人一家を見て考えを改めた。
毎日食べるわけじゃないし怪しい代用食品に含まれている成分の方が
よっぽど心配だもの。

自分馬鹿舌？

298 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/15(金) 15:55:10 ID:oGIFv5ke
初めてこのスレ来たんだけど。
>>4のﾏｽﾞｰ情報に「秘密のバナナケーキ」入ってる…
これ普通に美味しかったからショックだ
舌に自信無くすorz

309 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/18(月) 14:42:57 ID:osp6VdpG
私なんて「ノンオイル☆ダイエット☆おから☆ショコラ」を
激しくリピする程のバカ舌だけど頑張って生きてるよ(n'∀')η゜ *。:*ｷﾆｽﾅｰ！
何でも食うじいちゃんも吐き出したけどな！！

310 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/18(月) 16:48:04 ID:tpOBoLFi
＞＞309
じいちゃんｗｗｗｗ

311 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/18(月) 18:25:09 ID:H1/WCnSG
＞＞298＞＞309
私も「ﾏｽﾞｰ」で有名だった件のシュガーボールを
リピしまくってる人間だから激しく応援(・∀・)。
じいちゃんに萌えてしまいましたwww

炊飯器スイーツ

361 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/28(木) 15:54:28 ID:CoBJo+ZG
ttp://cookpad.com/mykitchen/recipe/372527/
昨日つくれぽ100人おめでとうに載ってた炊飯器で作るチョコケーキ今作った。
まずい。。。中が濃く、しっとりしてるケーキかと思ったら全然
何でこれが100人も絶賛されてるんだろう

362 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/28(木) 16:00:15 ID:HDpVnVgA
＞＞361
見るからにただのホットケーキミックスで作ったホットケーキの
チョコ版なだけだよね・・・。

363 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/28(木) 16:16:21 ID:US8TzN/j
こんなもんバレンタインに貰う人かわいそう

364 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/28(木) 18:32:38 ID:SD5Hn6+I
＞＞361
なんでこんなのにつくれぽ？ってのは菓子作り初心者がわさわさ食いついてるんだろうね。
＞＞340なんかもただのはちみつレモン、、

365 名無しさん@お腹いっぱい。sage 2008/02/28(木) 21:10:38 ID:HDpVnVgA
＞＞363
つくれぽ見てると旦那のバレンタインすらこれの人が居た
えらい安いのぅ・・・。

夢のパクリバーグ

13 困った時の名無しさん sage 2008/07/14(月) 21:03:43
ID409483 レンジで簡単♪夢のハンバーグ、作ってみた。
挽き肉をパックから出して周りだけ適当に形整えて500Wで５分チンした。
味は確かにウマーだけどそぼろの特大塊みたいな感じで、なんか固くてパサパサしてた…
後々考えればつなぎなしで全く捏ねてないんだから固くなるのも仕方ないか。
因みにフライドオニオンは多いほうがウマー

14 困った時の名無しさん sage 2008/07/14(月) 21:11:57
そりゃパックから出しただけだからなぁ・・・。簡単ってところが売りなんだろうね。
っていうか斬新だけどもとはヤミーさんのアイディアだから、ヤミーさん好きとしてはなんか微妙。

15 困った時の名無しさん sage 2008/07/14(月) 21:16:57
>>13のハンバーグって本当にハンバーグっぽくなるの？
上にオニオンのせてチンするだけって・・・
オニオンはまざってないんだよね？

16 困った時の名無しさん sage 2008/07/14(月) 21:25:52
肉の臭み思いっきり出そうだね

18 13 sage 2008/07/14(月) 21:28:12
>>14
うん。「簡単」以外に特に作る理由ないかも…と思ってしまった

>>15
初めてだったからとりあえずレシピ通りに作ったけど、レンジに入れる前に塩こしょうとフライドオニオンは混ぜたほうが良さそう。

19 困った時の名無しさん sage 2008/07/14(月) 21:51:45
まぁ…そこでツナギ入れて捏ねれば美味しいだろうね
って、普通の方法に戻ると…

20 困った時の名無しさん sage 2008/07/14(月) 22:45:33
で、そこまで面倒くさい時は何か買って来るとw

21 困った時の名無しさん sage 2008/07/14(月) 23:01:48
>>20
だよねw

22 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 00:36:13
元レシピのヤミーさんの本が
ほぼレンジ本だからねえ

23 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 00:43:03
ヤミーさんのレシピ好きだけど、
これは別に無理にレンジで作らなくても、普通に作った方がいいんじゃないかと思うことはしばしば。
材料だけ参考にすることはよくある。

26 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 02:12:39
夢のハンバーグ、つくれぽではかなり絶賛されてるけど
みんなほんとにおいしいと思ってんのかな。

27 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 03:45:58
なんだよIDだけじゃ
リニュ後は検索できねー！って思ってたら
できるのね。
しかも見たら ぽくちゃん レシピ。
こりゃいただけないでしょ。

28 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 08:51:53
>>26
つくれぽは馴れ合い大軍団だからw

31 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 12:35:52
私も気になってたんで夢のハンバーグ作ってみました
味の想像はだいたいついてたので100ｇくらいで実験的にw

思った通り肉汁出まくりの肉パサパサ
こんなのお弁当に入れられる子供かわいそう・・
皿にジャブジャブになった肉汁がもったないのでパンにつけて食べましたw

32 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 13:41:49
普通にハンバーグ作ったほうがいいね…
個人的にはまとめサイトにある秘密のハンバーグの昔っぽいケチャップとソースの濃い味付けのハンバーグが好き。
玉ねぎ炒めないで楽チン。

33 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 13:50:56
私は肉汁でないでいい感じにできたけどなんでだろ、ただハンバーグではないなw
なにか別のハンバーグ風肉料理。
もうとにかく面倒くさい、手早く作って食べたい自分ひとりのとき限定のレシピかな。

34 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 14:13:22
>>33
うん、まさしくそんな感じ
家族に「料理」として出すのは忍びないw

35 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 14:56:53
つなぎとか一切ないけどパサパサしないの？
肉汁も出ちゃうみたいだし
大きいそぼろを固めたただの肉の塊みたいなきがするし
肉もったいなくて、とても作る勇気ないわw

36 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 15:08:35
＞大きいそぼろを固めたただの肉の塊みたいなきがするし
↑そのままですｗｗ

スレチですが、
私はつなぎ無しでハンバーグを作りますが
良くこねてまとめた後、薄く粉をはたいて卵でｺｰﾃｨﾝｸﾞして焼くと
肉汁受話ーなハンバーグできますよ

37 困った時の名無しさん sage 2008/07/15(火) 18:24:29
ハンバーグのレシピ主レンチンパスタもヤミーさんのパクリじゃん