


### 保命酒タイプ <条件>

- ・エッセンス配合(×)
- ・栄養成分(×) (糖質・たんぱく質)
- ・夏に下痢止(×) (糖質・たんぱく質)
- ・冬、肌荒れ防止(×) (糖質・たんぱく質)
- ・アルコール(×) (たんぱく質) → 保湿成分 → 保湿成分

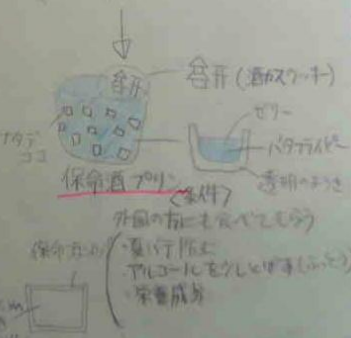
### 抹茶アイス <条件>

- ・毎食間食(×) (糖質)
- ・ロウソク(×) (糖質) → 保湿成分
- ・ミネラル(×) (糖質) → 保湿成分
- ・美肌効果
- ・喉予防・インフルエンザ予防
- ・保湿成分
- ・夏に下痢止



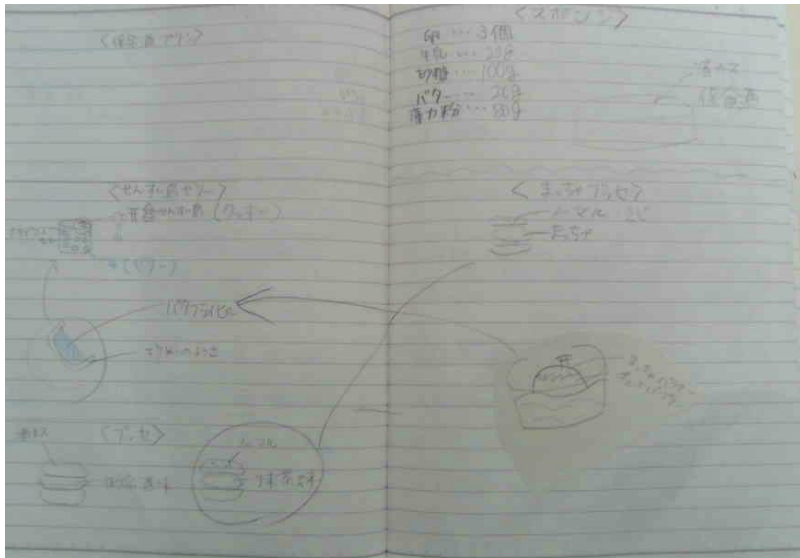
### バクアライバー <条件>

- ・美肌効果(×) (糖質)
- ・美肌効果(×) (糖質)
- ・喉予防(×) (糖質)
- ・美肌効果(×) (糖質)
- ・夏に下痢止



材料名	分量
グラニュー糖	40g
たまご	10g
薄力粉	50g
酒カス	20g
抹茶	20g

材料名	分量
グラニュー糖	40g
たまご	10g
薄力粉	50g
酒カス	20g
抹茶	20g



- Handwritten list of ingredients and instructions:
- バター (室温不使用) 60g
  - グラニュー糖 40g
  - たまご 20g
  - レモン汁 1.2g
  - 薄力粉 110g 泡立て 30分
1. バターとグラニュー糖をあらかじめ室温で混ぜる。
  2. たまごを加えてよく混ぜる。
  3. レモン汁を加えて混ぜる。
  4. 薄力粉を加えて泡立て機で泡立てる。
  5. バターを加えて混ぜる。
  6. 3mmの厚さに伸ばし、オーブンで焼く。
  7. 型を抜く。
- 完成品は、110gの薄力粉と70gのバターで焼く。