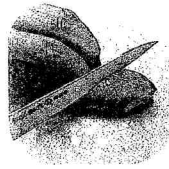


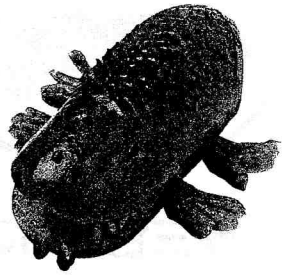
～参考にしてみてください～

ウ イ ナ ー で

わに (かば?)

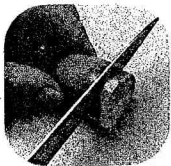


フランクフルトを端から4cm切り、端はとがらせ(尾)、もう一方は厚みに切り込み



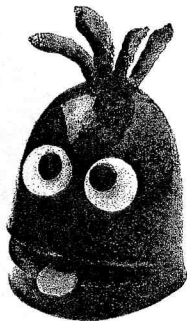
(口)を入れる。背にはかの子に飾り切りを(写真)。ミニウインナー縦、横半分に切り、端に切り込みを入れる(足)。全部を炒めて組み合わせ、黒ごまで目、鼻、揚げスパゲッティで歯、赤ピーマンで舌を。

パクンマン

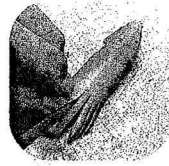


フランクフルトの端を4cm切り、口に切り込みを入れる(写真)。

ミニウインナーは縦半分に切って切り込みを入れ(髪)、いっしょに炒めて組み合わせる。かまぼこで白目、昆布のつくだ煮で黒目を、ゆでにんじんで舌を作って口に差し込む。

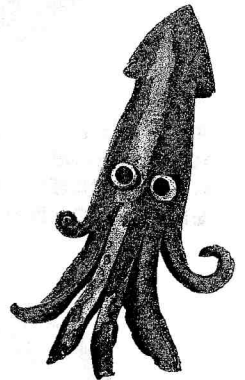


いか



ウインナーは縦半分に切り、頭の部分は三角形に形作って切り、足の部分は5本の

切り込みを入れ(写真)、サラダ油でさっと炒める。かまぼこで白目を昆布のつくだ煮で黒目を作り、重ねてはりつける。

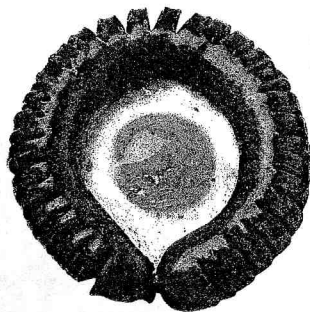


ひまわり

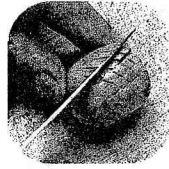


ロングウインナーは片側に細かい切り込みを入れる。フライパンでさっと炒めて

切り込みを外側にして丸め、つまようじでとめる。フライパンに戻し、中央の空いたところに生うずら卵を落として(写真)、目玉焼きにする。

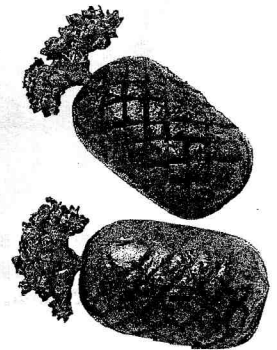


パイナップル

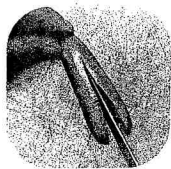


ミニウインナーは両面に細かい斜め格子の切り込みを入れて(写真)。

サラダ油でさっと炒める。先端につまようじで穴をあけてパセリの葉を刺し、パイナップルに見立てる。

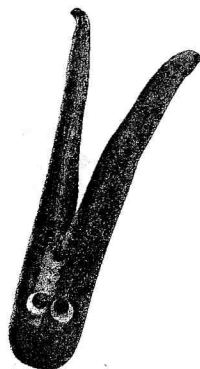


うさぎ



ウインナーは縦半分に切り、耳になる部分を縦に深く切り込みを入れて(写真)。

サラダ油でさっと炒める。かまぼこで白目を昆布のつくだ煮で白目を作って重ねてはりつける。



かに

ウインナーは縦半分に切り、両端の足になる部分に4等分の切り込みを入れ、頭の部分は中央に短く2本斜めに切り込みを入れて、サラダ油でさっと炒める。かまぼこで白目、昆布のつくだ煮で黒目を作り、重ねてはりつける。

