

<ご用意いただく調理器具リスト>

レッスン当日は以下の器具を目安としてご用意ください。ご自宅に同じ器具がない場合には、代用品をご用意いただいても大丈夫です。

- ボウル（24cm前後） 1個
- ボウル（21cm前後） 2個
- ボウル（15cm前後） 1個
- 粉ふるい 1個
- 泡だて器 1本
- ゴムベラ 1本
- ハンドミキサー 1台
- 泡だて器（しっかり混ぜるので、しんどい方はハンドミキサー） 1台
- 天板（横35cm×縦24cm×高さ2cmくらいのもの）
大きさは少し小さくても大きくても大丈夫です。
- クッキングシートやコピー用紙（天板のサイズより少し大きめ） × 4枚分
- はさみ
- 竹串又は爪楊枝 1本
- まな板・包丁
- フライパン 20cm～26cmくらいのもの
- 木べら 1本

<事前にご準備いただくこと>

- 実習開始までに使用する食材の事前計量をお済ませください。
- 粉類は事前にはふるっておかれるとスムーズにできます。
- 事前に生クリーム・グラニュー糖は合わせて8分立てにしておける方はお済ませください。
- オーブンを使用致します。