

<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（小）× 1 個 （卵用）

ボウル（中）× 1 個 （すし飯用、ご飯が入るサイズ）

2 個 （ほうじ茶プリン用、液体が全て入るサイズ+氷水）

■ザル+キッチンペーパー（手つきの物がおすすめ、ほうじ茶プリン用）

■しゃもじ

■ゴムベラ

■菜箸× 2 膳（4 本分あると便利）

■スプーン× 2 本

■まな板

■包丁

■手つき鍋（テフロン加工・マーブルコートのものがおすすめ）× 2

（揚げを炊く用・ほうじ茶プリン用、どちらも材料が入るサイズ）

■落とし蓋（キッチンペーパー・アルミホイル・木、等なんでも OK）

■手つき鍋（種類はなんでも OK、みりんを煮切るよう、アスパラ塩湯がき用）

■フライパン× 2 （炒り卵用・しぐれ煮用、どちらも材料が入るサイズで使いまわしても OK）

■はかり（食材計量用）

■ほうじ茶プリンを固める容器（素材はなんでも OK）× 作りたい分

<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、調味料の事前計量をお済ませください。

■ほうじ茶プリンで使う、ゼラチンを事前に戻しておいてください。（メーカー記載の戻し方）

■すし飯で使用するお米必要分は洗米し、すし飯のメモリ（水分少な目）で炊いておいてください。

例：お米 1 合（180ml）炊く場合は、180ml × 1, 1（1割増し）= 198mlのお水で