

<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。

- 器（耐熱レンジ使用可能）（高さ3.5cm以上、700ml以上入るもの）×1個
- 器もしくはタッパー（耐熱のもの）（幅8cm×長さ12cm×高さ4cmの型で作っています。）
- ボウル（400ml以上入るもの）×1 ■ボウル（700ml以上入るもの）×1個
- ゴムベラ×1個 ■泡だて器×1（*3回使用するので2、3本あってもよい。）
- ラップフィルム ■ザル（漉すのに使用）
- レンジ
- 鍋（300ml以上入るもの）（*3回使用するので2、3個あってもよい。）
- はかり（食材計量用*1gが正確に計れるもの）
- 包丁
- きれいな布巾（水無月を切り分け時あれば便利）
- 氷煎（琥珀羊羹の器と氷が入るもの）

<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。
- テキストに書いてある下準備もお済ませください。
- テキスト通りの材料が味や食感的にベストですが、なければカッコ内のもので代用ください。）