

<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（中、20cmほど）×4個、
 - 泡だて器×1個
 - ゴムベラ×2個（1個を洗って使いまわしても大丈夫です）
 - ハンドミキサー（お持ちであれば）×1個
 - 手つきの鍋（ゼリーの材料が入るサイズ、12～15cmほど）
 - バット、もしくはタッパー（あれば大きめ直径20cmほど）×1個
 - スプーン×1個
 - アイスクリームディッシャー（あれば）
 - はかり（食材計量用）
 - オーブン・天板
- なければフライパン（26～28cmくらいもの）・蓋
- グラス・器（青空ゼリーを仕上げるよう）×作りたい数分

<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。