

<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。

■ボウル中サイズ×2個(発酵させる用・ジェノベーゼを混ぜ合わせる用)

大サイズ×1個(ナンを捏ねる用)

■泡だて器

■カード

■麺棒

■まな板

■包丁

■大きめのフライパン or オーブン (ナンを焼く用)

■フライパン (タコミート用)

■はかり(食材計量用)

■菜箸や木べら or ゴムベラ

■スプーン

■ミキサーor ハンドブレンダー (お持ちであれば)

<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。

■ナンの材料は30ほど前から冷蔵庫から出し、室温に戻しておいてください。

■オーブンに発酵の機能がある方は、45℃で予熱しておいてください。(なくても作れます)

■大葉は水で洗い、しっかりと水分を切っておいてください。