

<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（耐熱レンジ使用可能）（約20cmさつまいも用）×1個
- ボウル（約25cm 皮用）
- ボウル（中具を冷ます）×2 ■ボウル（中具用のボウルが入る大きさ 氷煎用）×2個
- ゴムベラ または 木ベラ×1本 ■菜箸 ×1
- ラップフィルム ■まな板
- レンジ
- フライパン（デモンストレーションでは、20cmのものを使います） と 蓋
- はかり（食材計量用*1gが正確に計れるものがベスト）
- 包丁

<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ベストですが、なければカッコ内のもので代用ください。