

<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。

- 鍋（約 18 cm／テフロン加工・マーブルコート・ホーローなど分厚めのものがおすすめ）
- ステンレスの鍋（約 12 cm）
- フライパン（26～28 cm くらいもの）
- まな板
- 包丁
- ハサミ
- ボウル（約 18 cm）× 1
- バット× 5
- ザル（約 12 cm）
- 木べら
- 泡だて器
- 揚げ箸
- フライ返し
- めん棒
- スプーン
- ビニール袋× 2
- クッキングシート
- 電子レンジ
- オーブン
- はかり（食材計量用）
- グラタン皿（カボチャに入りきらないかった場合、グラタン皿に入れて焼成）

＜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。
- カボチャを電子レンジで加熱する工程は、事前にお済ませください。
※少し早めに行い、粗熱を取っておくことをお勧めいたします。
- マカロニを湯がく工程は、事前にお済ませください。
- スライスチーズ・焼き海苔を切る工程は、事前にお済ませください。