

申し込みの方には事前にレシピを送付させていただきます。

#### <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（小）×3個、ボウル（中）×5個、ザル×1、バット
- フライパン（直径約21cm前後）×1
- 鍋（直径18cm前後）×4
- まな板、包丁
- クッキングシート（30×30cmくらい）×1枚・伊達巻型用×2枚
- ペーパータオル・ラップフィルム・輪ゴム
- 木べら、ゴムべら、泡だて器、菜箸、お玉、皮むき器、竹串、カレー Spoon
- 巻きす（あれば）、梅抜き型（あれば）
- バット（20×10cmくらい）×3枚
- 胡麻をすられる場合はすり鉢、すりこ木を。すり胡麻を使用される場合は必要なし。
- 伊達巻をフードプロセッサーでされる方はご用意を。  
ハンドミキサーでも可能です。ない方はビニール袋又はジップロック×1枚、  
泡だて器・ゴムべらをご用意ください。

#### <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。
- 各レシピの調味料はそれぞれ合わせておいて下さい。
- レシピ記載の下準備は事前にお済ませ下さい。
- わかる範囲で切り出しものなども準備していただいても結構です。
- コンロは3口使用致します。