

<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。

- 小鍋（ゼリー用）
- ボウル（中サイズ）×2（ゼリー用、氷水用）
- フォーク
- スプーン
- ゴムベラ
- まな板
- 包丁
- オーブン、天板
- はかり（食材計量用）
- シャンパンゼリー用のグラス×必要分

<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。
- オーブンは200℃に予熱しておいてください。
- 氷水をご準備ください。
- フルーツはお好みの大きさに切っておいてください。
- ゼラチンを、メーカー指定の戻し方で戻しておいてください。