

研修名 調理研修 2

平成28年12月8日(木) 14:00~17:00

実習 「子供と一緒に作るおやつ」

講師 大阪ガス クッキングスクール京都校 新 理恵子 氏

- 献立名
- ・ヨーグルト蒸しパン
  - ・リースのキャロットクッキー
  - ・フルーツ白玉団子メープル風味
  - ・スティッククッキー
  - ・イチゴのババロア



- つくりかた
- 1 ニンジン(人参)は皮ごとすりおろし、ペーパーに包んで軽く水気をきる。
  - 2 ボウルに室温に戻したバターを入れ、クリーム状に練る。  
粉砂糖を2~3回に分けて加え、白っぽくなるまですり混ぜる。
  - 3 溶きほぐした卵を少しずつ加え、バニラオイル、1も加える。
  - 4 合わせてふるった・薄力粉・アーモンドプードルを加え、  
サクサクと混ぜる。  
星の金口をつけた絞り出し袋に入れ、直径約6cmの大きさに絞る。  
スターシュガー、アラザンで飾りをつけ、温めたガスオーブンで焼く。

- ・人参は、しっかりすりおろしてないと口金につまんで絞り出しにくくなります。
- ・家庭で子どものおやつ作りにはいいけれど保育園では…

( 記録 長岡京市立神足保育所 山本 郷子 )

