



卵乳製品なしおやつ講師認定コース

基礎1クラス オンライン実習

【基礎1クラスの実習メニュー】

バナナケーキ、型抜きクッキー

※下記をよくお読みになり材料と調理道具のご準備をお願いします。

【基礎1クラスのデモンストレーション】

塩麹クラッカー、緑黄色野菜バー

※こちらは講師が作る所を見ていきますので、材料などの準備はしなくて大丈夫です。

※材料・型につきましては、以前お送りしている「おすすめ厳選素材」「ケーキ型一覧」の資料を参考にご準備をお願いします。

◆卵乳製品なしバナナケーキ

①レッスンまでにお願いしたい準備

材料の計量。

バナナは皮ごと洗い、軸から1cmの所は切り落としておいてください。

②使う道具

ボウル2つ（直径20cmくらいのものがお勧めです）、大さじ、小さじ、フォーク、ゴムべら、紙パウンド型小（15×6.5×5cm）

◆型抜きクッキー

①レッスンまでにお願いしたい準備

材料の計量。

②使う道具

ボウル1つ（直径20cmくらいのものがお勧めです）、天板サイズのオープンシート、大さじ、小さじ、麺棒、型（直径3~4cmくらいのもの）