

カフェ部 レシピ集

食べ物を提供していただくにあたって

- 🍷 今年度は、炊き込みご飯、いなり寿司のみご飯物として販売します。
- 🍷 炊き込みご飯のタイマー炊きはしないでください。
- 🍷 初めてでも簡単につくれるレシピには **かんたん**、学校祭で人気のレシピには **大人気** マークがついています。
- 🍷 食品衛生の観点から、手洗いをして清潔な道具を使い、十分に加熱をし、出来上がりの確認を必ずしてください。
- 🍷 出来上がったものは、しっかりと冷ましてから、清潔な容器に入れてお持ちください。

このレシピ集はあくまでも参考資料です。



材料について

- 日本食を扱うスーパーでタイ製の上新粉と白玉粉が手に入ります。上新粉(粘米粉)はビニール袋に青い柄、白玉粉(糯米粉)は緑の柄、赤はタピオカ粉です。レシピの材料はこれを使っています。
- 砂糖はこちらでは、グラニュー糖を使うのが一般的です。
- 薄力粉を使ってケーキを焼くときは、全体量の三分の一をコーンスターチに替えて全体を合わせ、3回ほどふるってから作ると、ふっくらとした仕上がりになるそうです。
- バニラの風味をつける時、こちらでは、エッセンスの代わりにバニラツッカーというバニラ風味の砂糖を使います。お菓子の材料を売るコーナーに小袋のパッケージが売っています。ケーキやクッキーを焼く時、お好みで1袋か2袋使い、入れた分量だけ砂糖を減らします。
- 個別包装用のビニールの小袋は、ロスマンなどのラッピングコーナーに売っています。

材料のドイツ語表記

薄力粉	Weizenmehl Type 405
お菓子向き薄力粉	Instantmehl 405
中力粉	Weizenmehl Type 550
片栗粉	Kartoffelmehl
ベーキングパウダー	Backpulver
粉砂糖	Puderzucker
重曹	Doppeltkohlenstoffsaures Natron
ドライイースト	Hefe
ナツメグ	Muskatnuss
シナモン	Zimt
メープルシロップ	Ahornsirup
カッテージチーズ	Hütten Käse
コーンスターチ	Speisestärke