

調理研究同好会 10月30日（木）の活動

メニュー：クッキーブラウニー

今回は、「色々な種類の生地を協力して手際よく作る！」という目的で「クッキーブラウニー」を作りました。

1回目の実習では、クッキー生地とブラウニー生地の厚さの関係で、あまり上手に焼き上げることができませんでした。ただ、初めてのレシピでも、やりながら気づくことも多くありました。数種類の生地を焼成するときには、それぞれの生地の特徴をよく理解する必要があります。そのために、レシピをよく読み込むことの大切さを学びました。2回目では、反省点を踏まえ、綺麗に焼き上げることができました。余ったクッキー生地はハロウィンのちなんだ形にし、卵白もメレンゲクッキーに応用するなど工夫することもできました。

次回は、11月6日（木）に行います。

