

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 4名
実施場所 ぶち・り〜べ 授産施設カフェ

実施状況写真



訓練指導の感想

粉ゼラチンがなかなか溶けず苦労していた。牛乳を沸騰させた為かだまができた。

混ぜるのに苦労している様子が見られた。

固まるのに時間がかかるが、美味しく頂きました。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 4名
実施場所 ぷち・り〜べ 授産施設カフェ

作品例写真



作品の説明

ブルーベリームース

ヨーグルトを配合しない。冷凍ブルーベリー＋クリームのクリーミーな中に
ちょっぴり酸味のあるクリームの風味を感じる味が好みで作ってみました。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 4名
実施場所 ぷち・り〜べ 授産施設カフェ

実施状況写真



訓練指導の感想

フワフワの為、カットが上手く出来ず手を添えて行った。

皆で美味しく頂きました。

訓練指導実施状況

講座名 _____ 調理実習 _____ (北海道)支部 参加数 4名
実施場所 ぷち・り〜べ 授産施設カフェ

作品例写真



作品の説明

かぼちゃのシフォンケーキ

かぼちゃパウダーの混ざりが足りないのか色にムラがあった。

膨らみがあり焼き上がりは良かった。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 4 名
実施場所 ぷち・り〜べ 授産施設カフェ

実施状況写真



訓練指導の感想

パイ生地が固く何枚か割れた。

板チョコをパイ生地で包むだけなので作業はスムーズに進んだ。

終了後、皆で美味しく頂きました。

訓練指導実施状況

講座名 _____ 調理実習 _____ (北海道)支部 参加数 4 名

実施場所 ぷち・り〜べ 授産施設カフェ

作品例写真



作品の説明

板チョコまるごとチョコパイ

パイ生地・板チョコ等、市販品を使用した。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 4名

実施場所 ぷち・り〜べ 授産施設カフェ

実施状況写真



訓練指導の感想

一度に作った量が多かったので混ぜるのに苦労していた。

作業終了後皆で美味しく頂きました。

訓練指導実施状況

講座名 _____ 調理実習 _____ (北海道)支部 参加数 4 名

実施場所 ぷち・り〜べ 授産施設カフェ

作品例写真



作品の説明

焼き飯※チャーハン

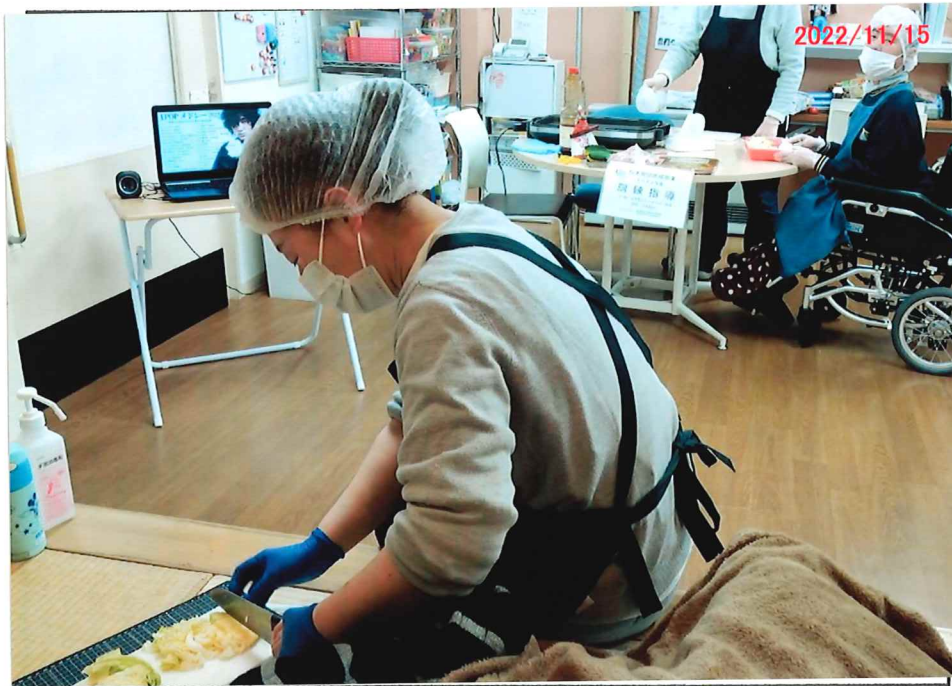
多様な食材・調味料を使用するため計量に時間が掛った。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 4名

実施場所 ぷち・り〜べ 授産施設カフェ

実施状況写真



訓練指導の感想

キャベツのカットに補助が必要です。もやしのひげ取りは水が冷たく手がかじかみ

作業が困難だった。麺を混ぜるのに補助が必要です。

終了後皆で美味しく頂きました。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 4名

実施場所 ぶち・り〜べ 授産施設カフェ

作品例写真



作品の説明

ソース焼きそば

野菜の下処理に時間がかかった。
