

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 5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

ビスケットを粉状にするのに苦慮している様子が窺えました。
混ぜり具合等は、指導員が最終チェックし完成後は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 5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

すもものレアチーズケーキ

ビスケットは厚めのビニール袋に入れて叩いて粉状にし、溶かしバターを加えて馴染ませ、クッキングシートを敷いた型に、敷きつめ冷蔵庫で冷やしておきます
クリームチーズに砂糖・生クリーム・すももソース・溶かしたゼラチンを順に加え、型に流し入れ空気を抜き冷蔵庫で冷やして完成です

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 5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

リンゴの皮むき、パイ生地で包むのに苦心していました。レンジ・オープンに時間が掛かり過ぎでした。
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 5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

アップルパイ

りんごを四つ割にして皮と芯をものをレモン汁を入れレンジ600wで約四分ぐらい加熱する。
冷凍パイシートをカットしたもので包み、オーブンで20分やく。

訓練指導実施状況

講座名 調理実習 (北海道)支部 参加数 5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

時間の都合もあり、焼き芋を使用してみた。
焼き芋を潰すのに力もあまりいらず患者には良いと思う。
焼き上がり後、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 5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

スイートポテト

焼き芋を使い手順を簡素化し時間短縮を図ってみた。
材料の数も少なく良かった。
