

石釜クッキー

国立阿蘇青少年交流の家

1 道具・用具



2 プログラムの流れ

はじめに

- ・ ピザ釜の掃除をする。灰は灰捨て場へ捨てる。
- ・ 役割分担する。

①食材調理係	食材洗い、調理、流し台の清掃
②食器・道具係	道具・食器洗い、炊事場全体の清掃

- ・ しっかりと手を洗い、アルコールで消毒する。
- ・ 使う道具は全部洗う。テーブルをきれいに拭く。

調理をします

- ・ 食材調理係は生地作りをする。
 - ・ ボールに粉と角切りにした冷たいバターを入れる。
 - ・ 粉とバターをすり混ぜ、バターの粒が小さくぼろぼろになり、生地が黄色っぽくなるようにする。
 - ・ 牛乳を加えて生地をまとめ、軽くこねる。
 - ・ めん棒で5mmくらいの厚さにのばし、型でぬく。
 - ・ クッキングシートを敷いた天板にのせ、窯で焼く。
- ※ 家庭用オーブンは、180℃ 10~13分

いただきます

- ・ 焼き上がった直後はとても熱いので、様子を見て食べましょう♪

後片づけ

- ・ スポンジで食器や天板、調理道具を洗い、布巾やキッチンペーパーで拭きあげる。
- ・ **たわしや金たわしは絶対に使わない!**
- ・ 流し台を清掃する。(特に排水口はしっかりと)
- ・ 拭き終わったら食器は調理台の上に置いて点検を待つ。
- ・ 調理道具はしっかりと水分を拭き取り、元の場所へ戻す。
- ・ 使った洗剤等(食器洗剤・ハンドソープ・アルコール)は補充後元の場所へ戻す。

4 気をつけたいこと



注1) クッキングシートは何回も使えるエコシートなので、切ったり捨てたりしない。

注2) 石釜の近くに集まらない。



石釜クッキー

☆材料(型抜き15枚くらい)

ホットケーキミックス粉 100g

バター 25g

牛乳 20cc

☆調理器具・・・ボウル・クッキングシート・めん棒

型抜き・天板・冷却用あみ

☆作り方

- ① ボールに粉と角切りにした冷たいバターを入れる。
- ② 粉とバターをすり混ぜ、バターの粒が小さくぽろぽろになり、生地
が黄色っぽくなるようにする。
- ③ 牛乳を加えて生地をまとめ、軽くこねる。
- ④ めん棒で5mmくらいの厚さにのばし、型でぬく。
- ⑤ クッキングシートを敷いた天板にのせ釜で焼く。

※ 家庭用オーブンでは180℃ 10～13分