

授業実践ギャラリー

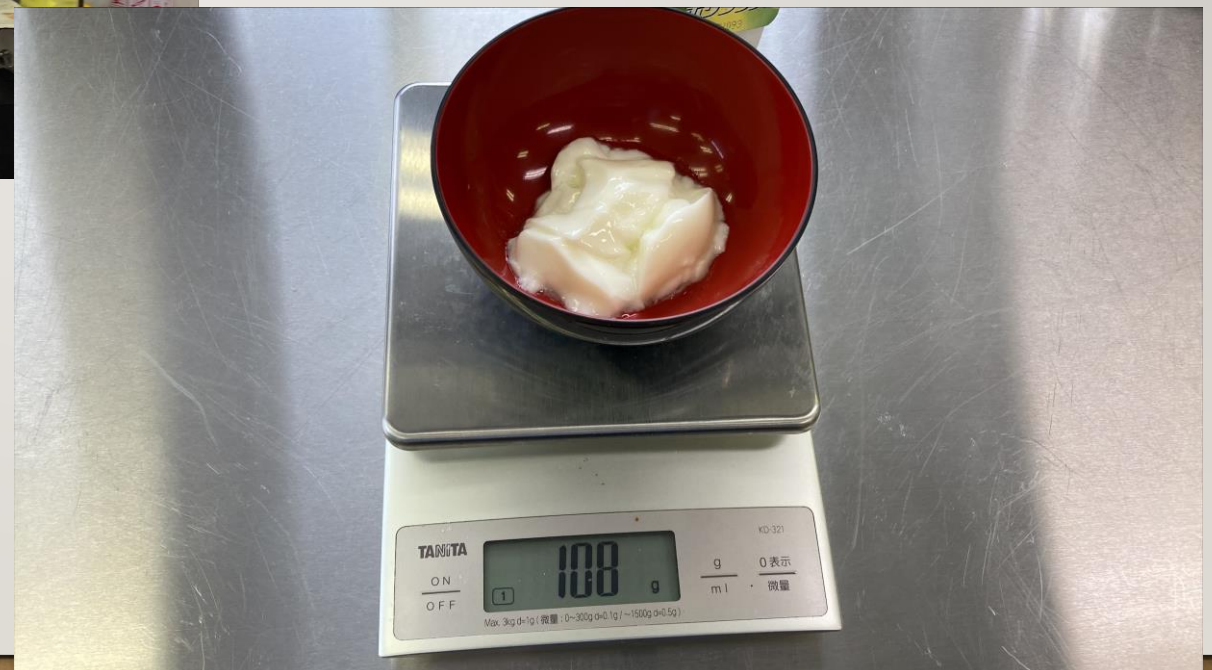
職能開発科1年 家庭

「スコーン作り」



職能開発科 1年の家庭の授業です。
今日は調理学習でスコーンを作りました。
普通の料理は味付けなど、やや大まかでも大丈夫ですが、お菓子系はきちんと計量する必要があります。

最近のデジタル計りは、簡単に0基点が出せます。この機能を使って洗い物を最小にしながら正確な計量をする練習をしました。





「バターを1cmの幅で切って」といわれ、
「1cmってどのくらいだっけ？」という声も。
生活の中でおおよその大きさや長さを実感し
ておくのは大切ですね。


良い感じで準備が整っていきます。
調理も段取りが大切ですね。



4


recipe

試作日 年 月 日
 年 月 日
 年 月 日

責任者 

品名	プレーンスコーン		商品番号
規格	製造数(個)	製造量(g)	
仕込量/バッチ	仕込バッチ回数		
備考	国立特別支援学校向け		

2人1組のレシピ

原料名	配合量(g)	%	作り方
A 小麦粉(強力粉)	280		180°C ⇒ 25分/30分 
バター	170		
A ベーキングパウダー	大1	15g	
A 砂糖	50		
B ヨーグルト	80		
A 塩	ひとつまみ		
B たまご	半分	約30/40g	
B 牛乳	5		
合計	0%		

◆作り方
 ① ホウルにAをすべて入れ、満遍なく混ぜ合わせておく。
 ② バターを1cm角くらいのサイコロカットにし、①に入れる。(バターは冷やしておく)
 ③ 指でバターをすりつぶす様にして、粉を混ぜ込んでいく。※そぼろ状に!
 ④ 団子にならないように、そぼろ状になったらBをすべて入れ、ざっくりと混ぜ合わせる。
 ⑤ 規定の量に計量し、軽く丸めて天板にのせる
 ⑥ 焼成する ※180°C 25分~30分程度 ※オープンによる個体差は調整する。

Kalakoa Co.,LTD社外秘

今日のレシピです。様々な料理のレシピがファイルにたまっていくので、見返して家庭でも作れますね。

使い終わったものから片付けていきます。バターを切ったナイフはそのまま洗うのではなく、紙で拭いてから。まな板にもバターが擦りこまれないように、ラップを敷いて。こうした工夫も大切です。

