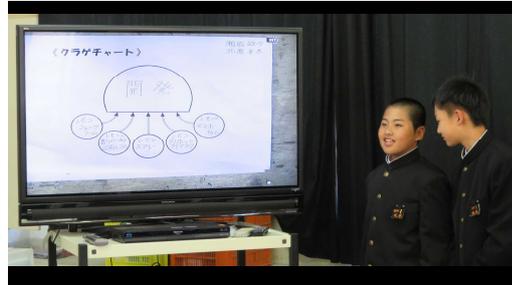


1 枚目



2 枚目



3 枚目



4 枚目

## レシピの作成

- 6月 お菓子作りの心構え
- 7月 カップ選び・レシピの書き方習得
- 8月 レシピの考案
- 9月 1人1つ考えてきたレシピの中から4つを厳選  
レシピの改良
- 10月 試作からさらに改良
- 11月 文化祭で審査

5 枚目



材料	分量	比率	作り方
卵	20g	20%	1.卵を室温に戻す。2.卵黄と卵白を別々に泡立てる。3.卵黄と砂糖を混ぜる。4.卵白と砂糖を混ぜる。5.卵黄と卵白を混ぜる。
砂糖	20g	20%	
バター	20g	20%	
小麦粉	20g	20%	
ベーキングパウダー	2g	2%	
合計	100g	100%	

\*アピールポイント



材料	分量	比率	作り方
卵	20g	20%	1.卵を室温に戻す。2.卵黄と卵白を別々に泡立てる。3.卵黄と砂糖を混ぜる。4.卵白と砂糖を混ぜる。5.卵黄と卵白を混ぜる。
砂糖	20g	20%	
バター	20g	20%	
小麦粉	20g	20%	
ベーキングパウダー	2g	2%	
合計	100g	100%	

\*アピールポイント

6 枚目



7 枚目



8 枚目

