フードサービスコース２・３年　学習サポート②

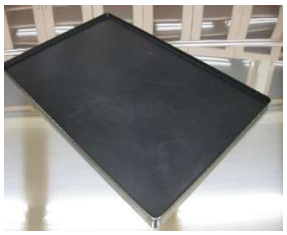
取り組んだ日　　月　　日（　　）

名　前

先生からの コメント	・作業で使用する道具を、正しい名前で覚えましょう。 ・製品に使われている材料を覚えましょう。
補助教材	動　画：なし 教科書：なし

【課題１】

製パン・製菓で使用する道具の名前を記入しましょう。

			
パンやお菓子を置き、オーブンに入れて焼くときに使います。	分割したパン生地や焼き上がったパンを入れておくために使います。	オーブンから熱いものを取り出すとき、やけどをしないために使います。	卵白を泡立てて、メレンゲをつくるときに使います。
（　　）	（　　）	（　　）	（　　）

液体（水や牛乳など）の量を計るときに使います。	計量（材料を量る）のときに使います。	固めたクッキー生地やバターを切って計量するときに使います。	材料の計量や、製菓の生地をつくるときに使います。
（　　）	（　　）	（　　）	（　　）

【課題２】

どの材料がどの製品に使われていますか。使われていると思うものに〇をつけましょう。

	ｽｰﾊﾟｰ ｶﾒﾘｱ	はるゆたか ﾌﾞﾚﾝﾄﾞ	薄力粉	バター	卵	チーズ	水	牛乳	黒ごま
あんぱん（菓子パン）									
ゴマチーズパン（菓子パン）									
チーズクッペ（天然酵母パン）									
メロンパン（天然酵母パン）									
アイスＢＯＸクッキーくるみ									
パウンドケーキ									
カスタードプリン									