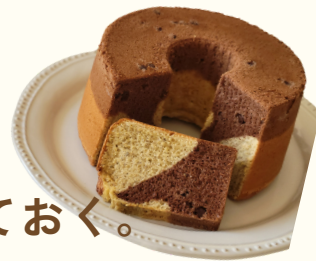


計量と準備のポイント



① シフォン作りの材料、道具はなるべくまとめて置いておく。

→たくさん作る人は特に！材料や道具があちこちにあると、探したり、準備で疲れてしまうからです。

② 砂糖や米粉は前日に計ってもOK！

→これをしておくとかかなり時短になります。
蓋つきタッパーなら重ねられるし便利。



③ いつも同じ容器、同じスプーン

→例えば砂糖は丸タッパー、米粉は四角タッパーというように決まりを作り、「視覚」でパッと材料が分かるようにします。
計量するときのスプーンも揃えておくと、目分量が鍛えられ、計量が早くなりますよ♡

④ 2種類以上の砂糖、粉があるときは「量の少ない方から」

→例えば、ココア10gと米粉40gを一緒に量る。という場合、ココアを先に計って、その上に米粉。です。こうすると、ドバッと入ってしまった時も取り除きやすいからです。

⑤ 5g以下の計量は微量計（0.1g単位）で計る。

→計りにそのモードがついていればよいです。1g2gといった重さは、普通の計りだと反応せず、入りすぎてしまうことがあるためです。

⑥ ピュレなど下準備のあるものは、「一番最初に」

→例えばピュレのように、加熱して冷ますようなものがある時は、一番最初に作業します。冷ましている間に卵を割り、他の材料も計ります。ピュレを早く冷めたい時は冷凍庫に入れましょう。

⑦ 2台、3台と焼くときは、最初に必要な個数の卵を全て割る。

→たくさん仕込む時は、仕込む台数に必要な卵を先に割り分けてしまします。割り分けたところから、レシピに必要な分量を計りましょう！



計量は「ゲーム感覚」で行うと、とっても早くなりますよ☆