

簡単スイーツ・カフェプレート・ドリンク作りの

『コツ&プチ知識』7月ランキング

赤堀製菓専門学校 2015年8月6日

集計期間:2015年7月15日~7月31日

ランキング算出方法:お気に入り数、リツイート数合算

ランキング	カテゴリー	内容	動画	配信日	エンゲージメント数:順位	
1位	#お菓子づくり	絞り袋を使うポイントは? ☆丹野先生絞り袋の口金から数cm上の部分をひねり、口金の中にねじ込む。半分に絞り袋をめくり、ヘラでクリームを入れ空気が入らないようクリームを充填。ねじりを解く!	https://t.co/jtaCBOdckL	2015/7/16	254	5
1位	#お菓子づくり	タルト型に生地をキレイに入れるポイントは? ☆菅先生生地は自然に柔らかくなるので、引っ張ったりしないで、親指と人さし指を使いながら、ゆっくり入れていくこと。	https://t.co/Ps334XnWdx	2015/7/15	352	2
2位	#お菓子づくり	柑橘類の皮をナイフでむくには? ☆堀尾先生両端を切り落とし、皮の厚さに添って包丁を前後に動かし、刃先が身と皮の間を通るような形で剥いていく。中身は、薄皮に添うように包丁を入れ、身の部分だけを取り出...	https://t.co/katPBxozoh	2015/7/22	435	1
3位	#ドリンク	沢山泡のあるドリンクを作りたいときは? ☆鈴木先生シェイカー! 上下に振ろうとするのではなく、弧を描くように、手首のスナップをきかせる!	https://t.co/AD225BUKtk	2015/7/15	255	4
4位	#料理	冷凍のマグロ、解凍すると水っぽくなる! ☆赤川先生☆塩を入れたお湯(人肌ぐらいの熱さ)に入れ、急速解凍し、クッキングペーパーで包みます。冷凍庫から出たまま自然解凍すると、色味も損なわれ、旨味も流出...	https://t.co/iWQQmyd4PL	2015/7/26	321	3
4位	#お菓子づくり	シロップを作る時に気をつけることは? ☆堀尾先生煮詰める時に鍋の内側に飛び散ったシロップをそのままにせず、濡れたハケで落としておきます。	https://t.co/oyY4eD41k9	2015/7/18	195	6
4位	#お菓子づくり	餡をうまく包むポイントは? ☆匹田先生包むというより、手のひらで丸いボールを回す感覚で。親指で回して、人さし指で上げていきます。	https://t.co/6BQDK4empU	2015/7/16	171	9
5位	#お菓子づくり	ケーキの生地がふっくらするためのポイントは? ☆柳沼先生生地を潰さない様に混ぜること! 下からすくい上げるようにさっくりとがポイント!	https://t.co/6i4MeXIEb6	2015/7/17	190	7
5位	#料理	千切りが上手くなるポイントは? ☆赤川先生力ではなく、包丁を持つ「手」と「動き」で切っていきます。力が入っている状態は、食材を「潰している」ことなのでNG! 包丁の持ち方を見直しましょう。	https://t.co/udxptNUGTj	2015/7/17	179	8
5位	#料理	丸のままのトマト、ヘタの部分だけを切り落としたい! ☆赤川先生☆包丁を短く持って、包丁の先をヘタの側面部分に斜めに入れて、トマトを回しながらヘタをとります!!	https://t.co/g6BJnlqmZK	2015/7/29	179	8
5位	#お菓子づくり	パンケーキをキレイに焼くには? ☆丹野先生フライパンを熱して、生地を入れる前に、一度濡れ布巾の上で冷やす。熱さが均一になり、生地もキレイに広がります。	https://t.co/8b9S7Wylli	2015/7/18	255	4
5位	#お菓子づくり	ロールケーキのクリームをキレイに塗りたい! ☆柳沼先生あまり何度も塗ってしまうとクリームがボソボソに↓均一に塗りましょう。端は薄くするとクリームが飛び出しませんよ!	https://t.co/BqSUwahUPO	2015/7/19	159	10