

# スイーツ、カフェの学校講師の「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ



学校法人 東京滋慶学園 東京都認可の専修学校  
**赤堀製菓専門学校**  
厚生労働大臣指定 製菓衛生師養成施設

2015/11/19

NO	カテゴリー	メニュー・素材	問い	講師	本文	動画	URL	ランキング
100	洋菓子	クリーム 抹茶	色んな色や味のクリームは作れる?	☆盲先生☆	色粉や着色料も良いけど、抹茶など粉末のものを湯やシロップで溶かしたり、シヤムを合わせるのもOKですよ。色のついた、リキュールを入れても良いですね。		<a href="https://t.co/nxMNGpdDj">https://t.co/nxMNGpdDj</a>	
99	カフェ レート	サラダ 野菜 ジャガイモ	ポテトサラダを簡単にプロっぽく仕上げするには?	☆赤川先生☆	塩、胡椒、マヨネーズだけで固いので、牛乳や、生クリームを入れて合わせてみて!味がまろやかになるよ!		<a href="https://t.co/LXa4qU28rs">https://t.co/LXa4qU28rs</a>	
98	洋菓子	マカロン メレンゲ	マカロナージュが難しい!	☆盲先生☆	ペーストとメレンゲがある程度馴染んだら、全体を混ぜて!メレンゲを潰し過ぎず、潰さな過ぎず、全体にイタリアンメレンゲのツヤが出ればok!混ぜれば混ぜるほど、柔らかくドロドロになっていくので注意してね!		<a href="https://t.co/Da3wweh8al">https://t.co/Da3wweh8al</a>	
97	カフェ レート	野菜 ジャガイモ	ジャガイモを調理すると、ドロっとなっちゃう!	☆赤川先生☆	茹でてから皮を剥く方が崩れにくいですが。水から茹でてね!沸かしすぎると皮が割れちゃうので、弱火で沸騰させないのがコツです。皮剥きは、温かい内でないとなかなか剥けなくなっちゃうので、注意してね!		<a href="https://t.co/spY3TzZg3D">https://t.co/spY3TzZg3D</a>	
96	ドリンク	コーヒー	コーヒーの焙煎は何をチェックしてるの?	☆池田先生☆	火の入れ方で味が決まるので、1分毎に温度を図り、火力の調整をしています!火の通りが足りないと青臭くなり、入れ過ぎても苦くなります。豆によって特徴が違うので、その美味しさを引き出すような焙煎が必要!		<a href="https://t.co/GikOU6CWV5">https://t.co/GikOU6CWV5</a>	
95	和菓子	お餅 白玉	カラフルなお餅を作ってみて!	☆柳沼先生☆	白玉粉を練る時に、抹茶や、ココアのペーストを入れたり、食紅を溶いた水を入れれば、手軽に、色んな色のお餅を作る事ができますよ!水の量が多くならないように注意してね!		<a href="https://t.co/VgIEJsLHj3">https://t.co/VgIEJsLHj3</a>	
94	和菓子	お餅 大福	大福のお餅は何で固くならないの?	☆匹田先生☆	お餅に、砂糖を入れて練り上げるから!水分を保つ事で、柔らかさが長持ち!弱火でゆっくり練ると、コシが抜けるので、鍋は熱くして手早く!お餅を伸ばして、貼りつくけど、くっつかなくなったらOK!		<a href="https://t.co/eO33gz3V5Q">https://t.co/eO33gz3V5Q</a>	
93	洋菓子	ケーキ ロールケーキ	ロールケーキをカットすると、丸みがいびつになっちゃう	☆堀尾先生☆	熱い包丁で切りましょう!一回一回、熱いお湯をナイフにかけて温めて、ちゃんと拭いてからナイフを入れること!包丁が熱いうちに押さえつけないようにスライドさせてね。		<a href="https://t.co/CTyOdJrGkE">https://t.co/CTyOdJrGkE</a>	
92	和菓子	お餅 白玉	白玉を上手に作るには?	☆匹田先生☆	水と粉を混ぜ合わせるだけではダメ!ダマを潰すように、練ってください。その際、水を少しずつ入れて揉んでね。水を多く入れるとダマが消えないから、舌触りが悪くなっちゃいます!		<a href="https://t.co/pV5vovcG9Q">https://t.co/pV5vovcG9Q</a>	
91	洋菓子	ケーキ ロールケーキ	ロールケーキがうまく巻けない	☆堀尾先生☆	紙をピンと張り、その紙の張りが芯になるように両手で固定して、ロールのテッペンから少し先の方に力が入るような気持ちで回しながら巻いてみて^^		<a href="https://t.co/m2H0SJ6vkR">https://t.co/m2H0SJ6vkR</a>	
90	和菓子	お餅	お餅が手にくっついて扱い辛い!	☆匹田先生☆	鍋から取り出す時は、杓子を2本使い、お餅を回すようにして、伸びた分を切る!手で扱う時は、片栗粉をつけて手早く成形!ゆっくりやると、伸びてしまうので「切る」感覚を持って!		<a href="https://t.co/cgSH7wm03d">https://t.co/cgSH7wm03d</a>	
89	洋菓子	クッキー	パイピングが上手にできない!	☆柳沼先生☆	コルネの先の方を、利き手じゃない方の人差し指と中指で固定すると、震えが止まりますよ!やり辛くなったら、お菓子の方の角度を変えて描いてみて		<a href="https://t.co/66ZsBneL0z">https://t.co/66ZsBneL0z</a>	
88	ドリンク	コールドドリンク	シェイカーは、何でも混ぜられるの?	☆大淵先生☆	普通のシェイカーでは、フレッシュのフルーツのような固形ものは回転できないので、そういう時は、大きいボストンシェイカーを使います!氷が溶けやすいので、気をつけてね。		<a href="https://t.co/iW8JUKb3tQ">https://t.co/iW8JUKb3tQ</a>	
87	洋菓子	ケーキ チーズケーキ	柔らかいスフレチーズケーキを上手に切るには?	☆田邊先生☆	表面が固いだけなので、表面はノコギリのように引いて切り、後は、下にグサツと押しつけて切ります。表面の部分を押してしまうと、グニャッと曲がってしまうので注意してね!		<a href="https://t.co/alByZRc0cx">https://t.co/alByZRc0cx</a>	
86	和菓子	カステラ	カステラの片面は、何でツヤツヤしてるの?	☆匹田先生☆	ツヤ付けという作業をしています。焼成した後に、桶の洗が塗ってある紙に、油を塗り、生地に貼り付けます。貼り付けた面を下にして、ツヤをつけているんですよ。		<a href="https://t.co/uNBLibVbdS">https://t.co/uNBLibVbdS</a>	
85	和菓子	羊羹 寒天	寒天を溶かす時、気をつけることは?	☆匹田先生☆	ゆっくりに、前後にヘラを入れてください!早く混ぜて、水面を暴れさせると、溶けた寒天が周りに着き、乾いて張り付いてしまう上に、腰が切れてしまいますよ。		<a href="https://t.co/CRpHtLc4ly">https://t.co/CRpHtLc4ly</a>	

# スイーツ、カフェの学校講師の 「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ

84	洋菓子	メレンゲ	かわいいお菓子でイベントを盛り上げたい!	★丹野先生★	メレンゲでオーナメントを作ろう! 同量の卵白と、グラニュー糖でメレンゲを作り、最後に同じ量の粉糖を混ぜます。後は好きな形に絞り、焼くだけ!パウダーで色付けしたり、パイピングで描いたりしてみてください!		<a href="https://t.co/oZPXIBMPt">https://t.co/oZPXIBMPt</a>		
83	洋菓子	モンブラン	モンブランのクリームは絞りが難しい!	★首先生★	土台の部分(2周位)は、しっかりクリームを絞ることを心がけて! その後は、クリームを引っ張るように、素早く絞り出していきます! ゆっくり絞ると、ヨレヨレになってしまうので、素早くやるのがポイントです!		<a href="https://t.co/xEvBMR4Aus">https://t.co/xEvBMR4Aus</a>	~10月	3位
82	洋菓子	クッキー	クッキー生地成形のコツは?	★堀尾先生★	まず、生地を叩いて、固さを均一に! のす時は、上から下に力が入るように、生地を棒の真ん中に置いて、棒の両端に手を当てて! 斜めから力が入るのはNG! 端まで落とすと、そこが薄くなるので、ギリギリで止めてね!		<a href="https://t.co/Y2nw4PPFS8">https://t.co/Y2nw4PPFS8</a>		
81	和菓子	黄身しぐれあんこ	色々なあんこを楽しみたい!	★匹田先生★	あんこに卵の黄身を入れると黄身餡になりますよ! 普通のあんこより、ホクホクした食感になります。黄身餡を使ったお菓子の代表に「黄身しぐれ」があります^ ^		<a href="https://t.co/zne2NdIU56">https://t.co/zne2NdIU56</a>		
80	和菓子	寒天 金玉羹	金玉羹を透明に仕上げるには?	★匹田先生★	寒天に入れる砂糖は、上白糖より、グラニュー糖! 最も透明度が上がるのは、白ザラ糖です。ツラみたいたいで垂れるようになったらOK! 型に入れる時は、霧吹きして泡を消してね!		<a href="https://t.co/EUzPTBAVzg">https://t.co/EUzPTBAVzg</a>		
79	洋菓子		小麦粉は、なんで白いの?	★柳沼先生★	小麦の皮や、胚芽を取り除き、胚乳という部分だけを使っているから白いんです! 一つの種の83%位の部分が小麦粉になるんですよ!		<a href="https://t.co/FAGJbLAucM">https://t.co/FAGJbLAucM</a>		
78	洋菓子 和菓子 カフェ プレート		裏ごしの上手な方法は?	★匹田先生★	十字になっている網目に、ナナメになるようにヘラを動かすと細かくこせます! 全部押すのではなく、少しずつ濾していく方が早くできますよ!		<a href="https://t.co/fxW0gqRHWB">https://t.co/fxW0gqRHWB</a>		
77	ドリンク	コーヒー	焙煎する前のコーヒーって、どんな感じ?	★池田先生★	コーヒーは、コーヒーチェリーというフルーツの種! 焙煎する前は、関係ない実や、空の豆、石や木、虫喰いの実、欠けた豆などを取り除きます!!		<a href="https://t.co/Y5xQbBGW9f">https://t.co/Y5xQbBGW9f</a>		
76	和菓子	羊羹 あんこ	羊羹のあんこは、どれくらい甘くなるまで煮るの?	★匹田先生★	糖度が65度位になるまで煮詰めましょう! 最初は糖度計で計って、甘さを確認して! 慣れたら、あんこの固さでわかります! あんこはすぐに、焦げついてしまうので、ずっとヘラを入れ続けてね!!		<a href="https://t.co/BCKItOTn9J">https://t.co/BCKItOTn9J</a>		
75	洋菓子	クリーム メレンゲ	メレンゲの泡立てがうまくできない!	★首先生★	卵白に砂糖を入れてから泡立ると泡立ちにくいです! 砂糖を入れていない状態で白っぽくなる位、泡立ててから、砂糖を3回位に分けて入れましょう!		<a href="https://t.co/ECHgQzYqMn">https://t.co/ECHgQzYqMn</a>		
74	洋菓子	クリーム	卵黄と砂糖を「白っぽく」なるまで混ぜるのはなぜ?	★柳沼先生★	空気を抱き合わせることで、口あたりが良くなるのと、熱が入りにくくなることによって、卵をかえらなくするための。卵黄を潰す前に砂糖を入れてはダメ! 膜が砂糖を包みフンが出来てしまいますよ。		<a href="https://t.co/45oRM0BrvR">https://t.co/45oRM0BrvR</a>		
73	洋菓子	ケーキ シフォンケーキ	シフォンケーキをキレイに抜くには?	★首先生★	ナイフを型に沿うように真っ直ぐ入れます。少しずつ小刻みにナイフを動かして、型を回しながら切っていきます。型に沿うように、型を感じながらやってみてね^ ^		<a href="https://t.co/2C0jmVVxNJ">https://t.co/2C0jmVVxNJ</a>		
72	洋菓子	ケーキ タルト	タルトを切る時、上の部分が崩れちゃう!	★柳沼先生★	タルトの上の部分は、包丁を前後に動かしながら切り、下の部分は包丁を動かさずに、押すように切ります。包丁を都度拭くのと、切りたい部分を体の正面に置いて切るのがポイント!		<a href="https://t.co/Ev6WlgSeXc">https://t.co/Ev6WlgSeXc</a>		
71	洋菓子	クリーム 生クリーム	上手な生クリームの泡立て方は?	★柳沼先生★	あんまりガチャガチャかき回すと、ホイッパーとボールの擦り合わせで気泡(かなっけ)が出てしまいます! 氷水につけたボールに生クリームを入れて、音を立てずに泡立ててみましょう!		<a href="https://t.co/UXPehKsaDU">https://t.co/UXPehKsaDU</a>		
70	洋菓子	プリン	色んな味のプリンは作れる?	★丹野先生★	カボチャやサツマイモは、ペースト状にして生地に混ぜて作ります! お茶もオススメ! 栗っばのものは、牛乳に煮出して使い、粉末のものは卵黄に解いて使ってみて!! 優しい味の果物は、卵黄のゴクに負けちゃうよ~。		<a href="https://t.co/Ep5UsSgGT7">https://t.co/Ep5UsSgGT7</a>		
69	洋菓子	フルーツ バナナ	バナナを上手に盛り付けるには?	★柳沼先生★	輪切りにしたバナナを一定間隔に立てて並べます! 並べ終わったら手で優しく撫でるように倒してみても!! キレイに並びますよ^ ^		<a href="https://t.co/geKQ5xYFLe">https://t.co/geKQ5xYFLe</a>	~9月 ~10月	1位

# スイーツ、カフェの学校講師の 「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ

68	洋菓子	クリームカスタード	完成したカスタードクリームを早く冷まして盛り付けたい!	☆柳沼先生☆	水につけたボールにクリームを入れ、ボールの表面に薄く伸ばして、そのまま少し置く! キレイにペロンとはがれるまで、何回か繰り返してね。		<a href="https://t.co/BDk4AZ10x7">https://t.co/BDk4AZ10x7</a>		
67	和菓子	饅頭	お饅頭に色を付けたり、装飾したりできる?	☆匹田先生☆	できますよ! 饅頭の生地に食紅を溶いたものを、筆で塗ったり、竹串で描いたりします。装飾も形にした生地をくっつけて蒸せばOK!		<a href="https://t.co/gt7CJloU9C">https://t.co/gt7CJloU9C</a>		
66	洋菓子	フルーツイチゴ	アメリカ産のイチゴはスイーツに向かないの?	☆柳沼先生☆	アメリカ産でも大丈夫!! ただし、芯が固くて、その部分が黒くなりやすいので、ヘタを取ったら必ず、包丁の先で取り除いてください!		<a href="https://t.co/eRjiiXalfc">https://t.co/eRjiiXalfc</a>		
65	和菓子	饅頭	お饅頭の皮は、何でツヤツヤしてるの?	☆匹田先生☆	蒸す前に、霧吹きで水をかけます。そうすると、表面の手粉が溶けて、ツヤが出てきます!		<a href="https://t.co/Y2b3Kazlja">https://t.co/Y2b3Kazlja</a>		
64	カフェレイト	ピザパン	パンやピザの生地をキレイに丸く成形したい!	☆赤川先生☆	分割した生地を内側に内側に丸め込んで、調理台の上で更に丸くします。台の上に生地を置き、手の平を丸くした状態で、生地のハリを感じながら、コロコロ回してみてください!		<a href="https://t.co/2FcmCGAAjX">https://t.co/2FcmCGAAjX</a>		
63	洋菓子	フルーツイチゴ	フルーツをキレイに盛り付けるには?	☆柳沼先生☆	ベースの土台のクリームを高く作り、フルーツを少しずつ重ねるように盛り付けてください。最後に、全体を成形するように、軽く押さえて!		<a href="https://t.co/mYDR0zxVz7">https://t.co/mYDR0zxVz7</a>		
62	洋菓子	ソースキャラメル	キャラメルソースを上手に作りたい!	☆丹野先生☆	色が濃くなったら、火を止めて、お湯を入れると、色が止まります! お湯は、跳ねて危ないから、何かに伝わるようにして入れてね!		<a href="https://t.co/AP6yHc7ikH">https://t.co/AP6yHc7ikH</a>		
61	和菓子	お餅おはぎ	おはぎのお餅はどうやって作るの?	☆匹田先生☆	おはぎのお餅はつきません!! 揉んで、半分餅米、半分お餅の状態にします。蒸した餅米を濡れた布巾に広げ、対角線を挿んで、折りながら揉み込んでいきます。半分米粒を潰す事を「半殺し」と言います!		<a href="https://t.co/IU0gdHxpPt">https://t.co/IU0gdHxpPt</a>		
60	洋菓子	プリン	なめらかなプリンを作るには?	☆丹野先生☆	卵を混ぜる時、空気が入らないように、ホイッパーをしめて、縦に使って混ぜましょう。空気が入ると「す」が入ってしまいます。その後、必ず漉して浮いている泡を取り除いてね!		<a href="https://t.co/ZxL7vpwwG5">https://t.co/ZxL7vpwwG5</a>		
59	和菓子	ねりきり	お花の形をした、お菓子をを知りたい!	☆匹田先生☆	和菓子には、お花の形をしたものが沢山あります。特に、梅や桜、菊は、色々な形をしたものがあります。揉み上げ、山型などベースの形を変え、細工ペラで模様をつけていきます。		<a href="https://t.co/9hbEy0ML0s">https://t.co/9hbEy0ML0s</a>		
58	洋菓子	クッキー	クッキー生地に空洞が無いようにしたい!	☆首先生☆	成形の段階で、生地がキチンともみほぐされていないと空洞ができちゃいます! 全ての生地を均一に柔らかくもみほぐしてから、成形して! その際は、台に打ちつけて、中の空気を抜くようにね!!		<a href="https://t.co/xmNQESGyRU">https://t.co/xmNQESGyRU</a>		
57	ドリンク	コーールドリンク	二層のドリンクを上手に作りたい!	☆金先生☆	度の濃いものを先に注ぎ、バースプーンをグラスにあて、スプーンの背に向けて、上からそっと、薄いものを注ぎます! 濃度の薄いものは、上にながってきますので、ゆっくり入れてね!		<a href="https://t.co/nkiTXGirci">https://t.co/nkiTXGirci</a>		
56	洋菓子	クッキー	クッキーが、成形する間に柔らかくなっちゃう	☆首先生☆	ある程度成形できたら、クッキングペーパーで包んでみて! そうすると少し柔らかくなっても、グーツと押して、成形できます。紙に包むことによって、全体を均一な大きさに整えることも可能!		<a href="https://t.co/jWTDY6oMe4">https://t.co/jWTDY6oMe4</a>		
55	和菓子		小さいお菓子を華やかに盛り付けたい!	☆匹田先生☆	好きな図案を型抜いた紙を、お皿に敷いて、抹茶やきな粉、ココアを振ってみてください。小さいお菓子だから、お皿の中で演出できます! 黒いお皿になら、粉糖も良いですよ!		<a href="https://t.co/WPLQHSBGi7">https://t.co/WPLQHSBGi7</a>		
54	洋菓子	クリームカスタード	カスタードの炊き上がりのタイミングは?	☆堀尾先生☆	粉に火が入ってプブリしてきた後、フクフク泡が出てきます。その後も炊き続け、卵の雑菌を殺し、しっかりと粉に火を入れます。さらに炊き続け、ツヤが出てコンが抜けて、サラツとしたら、炊き上がりです。		<a href="https://t.co/mkrvLjF0EK">https://t.co/mkrvLjF0EK</a>	~9月	3位
53	洋菓子	フルーツパイナップル	パイナップルの皮はどうやって剥くの?	☆堀尾先生☆	茶色のプツプツの部分(目)が硬いので、キッチンと取り除いてね! 目は斜めについているので、包丁を目に沿って斜めに入れて、螺旋状に包丁を入れていきましょう! もちろん一つ一つ取ってもOK!		<a href="https://t.co/04diHnCqqa">https://t.co/04diHnCqqa</a>		

# スイーツ、カフェの学校講師の「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ

52	洋菓子	ソース	チョコレートベースのソースをなめらかにしたい	☆丹野先生☆	ホイッパーを立てて持って、真ん中から合わせていくと、空気が入りづらいです。空気が入ってしまうと、舌触りが悪くなってしまいますよ。		<a href="https://t.co/D4y2WA97BZ">https://t.co/D4y2WA97BZ</a>		
51	カフェレート	野菜 どうもち	調理に使うどうもちとは、どういう風に身をとるの?	☆赤川先生☆	どうもちを立てて、芯に沿って包丁を入れていきます。芯を入れると固くなるので、入れないように、気をつけてね!		<a href="https://t.co/5vq85dg25k">https://t.co/5vq85dg25k</a>		
50	洋菓子	フルーツ キュウイ	キュウイのキレイな剥き方は?	☆堀尾先生☆	ヘタの部分は、芯に当たったら、身を転がしながら、一周させ、ねじりながら取ります。そのまま輪切りにして、まな板に立て、皮のキワに包丁を入れ、まな板と平行にスライドさせ、一周します。		<a href="https://t.co/oWxSbjg2xx">https://t.co/oWxSbjg2xx</a>		
49	洋菓子	ゼラチン	板ゼラチンはどうやって使うの?	☆丹野先生☆	必ず氷水でふやかす! 氷水でないと、そのままゼラチンが溶け出しちゃいます! ふやかしたら、キュッと絞りと、清潔な布巾で水気を取る! 絞りが弱いと水分量が多くなって、分量のゼラチンを入れても固まりません!		<a href="https://t.co/Z0dUPWYfDO">https://t.co/Z0dUPWYfDO</a>		
48	カフェレート	野菜 パプリカ	パプリカを美味しく食べたい!	☆赤川先生☆	中の白い部分をキッチンと取ってください! 包丁を横にして、皮に沿うように入れていくとキレイに取れますよ!		<a href="https://t.co/I9qIsMaFMD">https://t.co/I9qIsMaFMD</a>		
47	洋菓子	ソース アングリーズ	アングリーズソースは、どこまで温めたら良い?	☆丹野先生☆	84度位の殺菌温度までは必ず上げてね! 煮えてしまわないように、鍋の底をまんべんなく、全体に熱するように状態を見ていきます。ヘラを触って、筋道ができる位トロツいたらOK!		<a href="https://t.co/2RWN69xuaA">https://t.co/2RWN69xuaA</a>		
46	洋菓子	フルーツ 桃	フルーツを華やかに盛りつけたい!	☆堀尾先生☆	果肉を薄く切り、大きく長さのあるものから弧を描くように置いていきます。端の方だけ重ねながら、内側に並べていきます。中心はクルクル巻いて、乗せてみて! お花のように盛れるよ!		<a href="https://t.co/1PXBo3EoVm">https://t.co/1PXBo3EoVm</a>	~8月 ~9月 ~10月	1位 2位 2位
45	カフェレート	パスタ	冷製パスタを上手に作るには?	☆赤川先生☆	パスタの水気をしっかり切ることです! 氷水にさらした後、キッチンペーパーでおにぎりを握るように優しく包んで水を切ります。		<a href="https://t.co/KwkTdqAaF4">https://t.co/KwkTdqAaF4</a>		
44	洋菓子	クリーム 生クリーム	生クリームが絞っている間に固くなっちゃう!	☆堀尾先生☆	全体を同じ固さにするのではなく、使う部分だけを泡立てる。固くなったら、柔らかいところを徐々に足していきましょう。使うところだけを立てていくと良いですよ!		<a href="https://t.co/dYxYyMaHfw">https://t.co/dYxYyMaHfw</a>		
43	ドリンク	コールドドリンク	シェイカーの持ち方が解らない!	☆池田先生☆	左手の中指と薬指を底に置き、親指で真ん中の蓋を抑えます。右手は、親指で一番上の蓋を抑えます。左利きの方は、反対にしてね。胸の位置で持って、真っ直ぐ手を伸ばし、戻す時にシェイカーが下向きになるようにシェイク!		<a href="https://t.co/N5gStaWzEo">https://t.co/N5gStaWzEo</a>		
42	洋菓子 和菓子	抹茶	抹茶の色をキレイに出したい!	☆丹野先生☆	生地に合わせる前に、グラニュー糖など、水分を含まない素材と混ぜ合わせてから使ってみて! 粒子が細かいので、いきなり液体に入るとダマになってしまいます。保管は、退色しないように、光を通さない容器や袋に入れてね!		<a href="https://t.co/BbAdEKO3g6">https://t.co/BbAdEKO3g6</a>		
41	カフェレート	野菜 トマト	トマトの湯むき、どれくらい茹でればOK?	☆赤川先生☆	ほんの、10秒位でOK! トマトの先の部分に、軽く十字の切れ目を入れて、ヘタを取った部分から熱湯に入れていきます。10秒位入れたら氷水でしめてね。十字の切れ目から、皮がするっとむけるよ!		<a href="https://t.co/Tu8xJyigMp">https://t.co/Tu8xJyigMp</a>		
40	和菓子	お餅	やわらかいお餅、どうやって切れば良い?	☆匹田先生☆	包丁に水を付けて、押すように切ります。決して引かないように! 均一に力が入るように、包丁の先の方に手を乗せて、押します。水は一切切り切り付けてね。		<a href="https://t.co/x7sRslrgIM">https://t.co/x7sRslrgIM</a>		
39	洋菓子	バニラ	バニラビーンズは、どうやって使うの?	☆丹野先生☆	サヤに縦に切れ目を入れて開き、包丁の背で種をしごき出す! サヤにも香りがあるので、一緒に使います。使ったサヤは、不純物をとって(良く洗って乾燥させる)グラニュー糖に入ると、バニラシュガーなるよ!		<a href="https://t.co/mFHusEJEFz">https://t.co/mFHusEJEFz</a>		
38	ドリンク		飲み物をカッコよく作りたい!	☆池田先生☆	メジャーを使ってみよう! 計量カップでもokですが、雰囲気を出したい時に使ってみて! 中指と人差し指の間に挟んで、下部分を親指で支えます。目の前に入れ物を用意して、近くで注ぎ、外側に真っ直ぐ倒して入れるだけ!		<a href="https://t.co/PYLL2bu3D3">https://t.co/PYLL2bu3D3</a>		
37	洋菓子	ケーキ レアチーズ	なめらかなレアチーズを作るには?	☆丹野先生☆	柔らかくしたチーズを、ゼラチンが溶けた牛乳の方に少量合わせ、しっかり溶かして全体に戻す! いきなり入れてしまうと、ゼラチンだけが固まってダマの原因に! 少し混ぜた後、全体にあわせれば、なめらかになります。		<a href="https://t.co/OfjiO7Z9EY">https://t.co/OfjiO7Z9EY</a>		

# スイーツ、カフェの学校講師の「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ

36	和菓子	寒天	粉寒天が固まらない!	☆匹田先生☆	沸騰してから砂糖を入れないと固まりません。沸騰するまでは、寒天が沈んで固まらないようにヘラを入れて!1分間沸騰した後に寒天が溶けたのを確認してから、砂糖を入れてね!		<a href="https://t.co/2aq23Tr9U6">https://t.co/2aq23Tr9U6</a>
35	ドリンク	コーヒーラテ	ラテアートはどうやって作るの?	☆金先生☆	フォームしたミルクと、エスプレッソを使います。カップを傾けた状態でミルクを遠くから近づけて、勢いよく出す!カップを水平に戻しながら、ミルクを向かい側に持っていきます。		<a href="https://t.co/wu6XQladTd">https://t.co/wu6XQladTd</a>
34	洋菓子	ケーキ	ケーキを上手にカットしたい!	☆菅先生☆	熱湯につけた、ナイフを使います。包丁の長さを十分に使って、スライドさせていきます。押ししまうと、断面がキレイに出ません。		<a href="https://t.co/JmnEHBQyG">https://t.co/JmnEHBQyG</a>
33	和菓子	ねりきりあんこ	あんこを包むとき、最後の閉じ方がわからない!!	☆匹田先生☆	つまんではダメ!指を添えて寄せていきます。押すのではなく、軽く添えて回しながら、少しずつ閉じていきます。		<a href="https://t.co/KRNsbBrf6Rk">https://t.co/KRNsbBrf6Rk</a>
32	ドリンク	コーヒー	ドリップコーヒーをうまく入れるには?	☆金先生☆	最初に少量のお湯で、粉全体を濡らして、30秒蒸らします。中央から「の」の字を描くように注いでいきます。抽出は3分間で終わらせるようにします。		<a href="https://t.co/K9n9foQzn2">https://t.co/K9n9foQzn2</a>
31	洋菓子 和菓子		水飴がベタベタして取りにくい!	☆匹田先生☆	手を水で濡らします。濡れた手なら、ベタつきません。必要な分だけ、つまみ上げて、切ります!切る感覚で扱って、糸を引きません。		<a href="https://t.co/sra2Cucxtz">https://t.co/sra2Cucxtz</a>
30	洋菓子	ケーキ	スポンジのスライス、厚みを均一にするには?	☆菅先生☆	力を入れすぎない!力を入れるとナイフが變形して、切り口がせり上がってしまいます。ナイフは軽く持って、スライス棒を感じながら、スライドさせていきます。		<a href="https://t.co/epbnY8TR9">https://t.co/epbnY8TR9</a>
29	和菓子	ねりきり	ねりきりの形を粹に見せたい!	☆匹田先生☆	両手の根元を合わせた状態で、手のひらにねりきりを包み、下部分が細くなるように回してみよう!腰が高くなって、スマートになりますよ!		<a href="https://t.co/ac4E6Yds5K">https://t.co/ac4E6Yds5K</a>
28	和菓子 洋菓子 カフェ プレート ドリンク		調理前の手洗い、どの位洗えばよい?	☆丹野先生☆	40秒位!手のひらは、シワの汚れが落ちるように、指を立てて洗うと、爪の間の汚れもとれます!手の甲、指と指の間、手首も忘れずに!濯ぎもしっかりね!		<a href="https://t.co/kgi27FUbiM">https://t.co/kgi27FUbiM</a>
27	和菓子	あんこ	柔らかいあんこを固くしたい!	☆匹田先生☆	水分をあんこになじませ、強火にかけて、練り直します。水分が均等に飛ぶように、鍋全体にあんこを混ぜます。この作業を繰り返して、好みの固さになったら終了です!		<a href="https://t.co/s15cgdGQmI">https://t.co/s15cgdGQmI</a>
26	カフェ プレート	野菜 みょうが	薬味をなるべく薄く切りたい!	☆赤川先生☆	野菜を持つ手を猫の手にして、指の第一関節で、野菜の厚さを整えながら、包丁をスライドさせていきます。包丁を野菜を持つ手から離さないことです!		<a href="https://t.co/zG4EjwZuXE">https://t.co/zG4EjwZuXE</a>
25	和菓子	ねりきり	ねりきりにキレイなグラデーションをつけたい!	☆匹田先生☆	光が透けるぐらい薄くした部分に、色の違うねりきりを入れて、裏側から透けさせます。色の出方を見ながら、指で色を伸ばして調整していきます。		<a href="https://t.co/RD5fvaLceI">https://t.co/RD5fvaLceI</a>
24	洋菓子	クリーム 生クリーム	絞り袋、どういう風に持つのが正解?	☆堀尾先生☆	握った時に後ろに力が逃げないように、お尻をねじる!ねじった部分を親指と人差し指の間に挟み、絞り出します。片方の手は添えてくださいね。		<a href="https://t.co/tnjADFQojM">https://t.co/tnjADFQojM</a>
23	和菓子		銅のお鍋のくすみを取るには?	☆匹田先生☆	お酢とお塩を入れて、たわしで軽く洗い、すすぎます。ピカピカになりますよ!毎回使用前に洗ってくださいね。		<a href="https://t.co/etHg3OePZC">https://t.co/etHg3OePZC</a>
22	洋菓子	ソース ジェノワーズ	ジェノワーズを作る時の湯煎は、どれ位温めたら良いの?	☆菅先生☆	お風呂かシャワーのお湯ぐらい。手で確認するとgood!他に入れる物(牛乳等)も湯煎した方がよい!冷たい物を入れると生地がしまってしまう。		<a href="https://t.co/DmanNtuPp8">https://t.co/DmanNtuPp8</a>
21	カフェ プレート	野菜 トマト	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!!		<a href="https://t.co/g6BjnlqmZK">https://t.co/g6BjnlqmZK</a>

# スイーツ、カフェの学校講師の「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ

20	洋菓子		細かいパイピングで装飾したい!	☆堀尾先生☆	コルネは両方の手で支えて!パイピングは、つなぎ目をしっかりくっつける。当たる面が大きいほど強度が増します。ラインとラインの接点が多いほど、壊れにくくなります。		<a href="https://t.co/13nmQLxrwk">https://t.co/13nmQLxrwk</a>		
19	洋菓子	ケーキ	柔らかい生地を作りたい時は?	☆菅先生☆	水飴を少し入れてあげると柔らかくなります!温めて溶けた状態で入れてね!		<a href="https://t.co/YusPYJrYzr">https://t.co/YusPYJrYzr</a>		
18	カフェブレイク	鮮魚マグロ	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、旨味も流出してしまいます。		<a href="https://t.co/iWQqMyd4PL">https://t.co/iWQqMyd4PL</a>		
17	洋菓子	ケーキ ロールケーキ	生地を均一にするには?	☆菅先生☆	まんなかくに生地がたまりやすいので、端へ、端へとならしていきます。均等かどうか、分からなくなったら、先の尖ったものを刺して、生地の厚みを図ります。		<a href="https://t.co/KLNgPBTf5V">https://t.co/KLNgPBTf5V</a>		
16	洋菓子	ケーキ シフォン	シフォンケーキは、何で穴があるの?	☆堀尾先生☆	粉が少ないシフォン生地は、中心に筒を入れて骨格を作る必要があります。生地は半分づつ型に入るとGOOD!その後、左右に振って均等にならし、最後に表面を整えます!		<a href="https://t.co/H02SdGXOQ7">https://t.co/H02SdGXOQ7</a>		
15	洋菓子	ソース	冷ます時間がない時はどうすればよい?	☆菅先生☆	氷水につける!全体が均等に当たるように、ボールを回して、遠心力をつけて冷まします。		<a href="https://t.co/N4HnNIZ0tW">https://t.co/N4HnNIZ0tW</a>		
14	洋菓子	フルーツ グレープフルーツ	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す。		<a href="https://t.co/katPBxozoH">https://t.co/katPBxozoH</a>	7月	2位
13	洋菓子	ケーキ 焼き菓子	焼き菓子を作るとき、なんで型にバターをぬるの?	☆堀尾先生☆	焼いた後に剥がれやすくなるため!マーガリンやサラダ油でもいいけど、風味が大事な焼き菓子はバターを塗ると風味が◎。		<a href="https://t.co/O2rGBkZuaO">https://t.co/O2rGBkZuaO</a>		
12	カフェブレイク	野菜 キュウリ	野菜のスライス、端の方は、どう切ったら良い?	☆赤川先生☆	野菜を寝かせて、横から包丁を入れます。野菜は軽く押さえること!力を入れると包丁が入っていきません。良く切れる包丁を使わないと危ないので、気をつけてね!		<a href="https://t.co/3xi9dVbycK">https://t.co/3xi9dVbycK</a>		
11	洋菓子	クッキー ケーキ	生地を均等に伸ばすポイントは何?	☆堀尾先生☆	重心を中心に保ち、両手に均等に力を加える!麺棒に偏った力を加えないこと!		<a href="https://t.co/RVOPSJBirt">https://t.co/RVOPSJBirt</a>		
10	洋菓子	ケーキ ロールケーキ	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!		<a href="https://t.co/BqSUwahUPO">https://t.co/BqSUwahUPO</a>		
9	洋菓子	ケーキ パンケーキ	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。		<a href="https://t.co/8b9S7Wyii">https://t.co/8b9S7Wyii</a>		
8	ドリンク	コールドドリンク	バースプーンの使い方のポイントは何?	☆鈴木先生☆	バースプーンのらせん部を中指と薬指ではさみ、回転させる!		<a href="https://t.co/jKmYwSIKCO">https://t.co/jKmYwSIKCO</a>		
7	和菓子	あんこ ねりきり	餡をうまく包むポイントは何?	☆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。		<a href="https://t.co/6BQDK4empU">https://t.co/6BQDK4empU</a>		
6	洋菓子	ケーキ	ケーキの生地がふっくらするためのポイントは何?	☆柳沼先生☆	生地の泡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ポイント!		<a href="https://t.co/6i4MeXIEb6">https://t.co/6i4MeXIEb6</a>		
5	カフェブレイク	野菜 ニンジン	千切りが上手くなるポイントは何?	☆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。		<a href="https://t.co/udxptNUGT">https://t.co/udxptNUGT</a>		

# スイーツ、カフェの学校講師の 「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ



学校法人 東京滋慶学園 東京都認可の専修学校  
**赤堀製菓専門学校**  
厚生労働大臣指定 製菓衛生師養成施設

2015/11/19

4	洋菓子	クリーム	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!		<a href="https://t.co/jtaCBOdckL">https://t.co/jtaCBOdckL</a>	7月 ~8月	1位 2位
3	洋菓子	ソース	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。		<a href="https://t.co/oyY4eD41k9">https://t.co/oyY4eD41k9</a>		
2	ドリンク	コールドドリンク	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!		<a href="https://t.co/AD225BUKtk">https://t.co/AD225BUKtk</a>		
1	洋菓子	ケーキ タルト	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。		<a href="https://t.co/Ps334XnWdx">https://t.co/Ps334XnWdx</a>	7月 ~8月	1位 2位

# スイーツ、カフェの学校講師の 「つくる」が身近に楽しくなる! 「コツ&プチ知識」100 まとめ 講師紹介

赤堀コツプチ知識は、赤堀製菓専門学校の現役の講師が発信しています。

☆堀尾先生☆ パティシエ	☆丹野先生☆ パティシエ	☆柳沼先生☆ パティシエ	☆菅先生☆ パティシエ
			
			
堀尾 悦文 パティシエとしてホテル、製菓企業、ウェディング業界などで勤務。独立開業経験もある経験豊かな先生です。	丹野 聖子 大手洋菓子メーカーにて7年間の現場経験を経て、同企業商品開発部で10年間開発に従事。本場パリへの赴任経験も有り。	柳沼 沙織 老舗洋菓子店にてパティシエとして活躍。軽井沢スイーツ博コンクールにて準グランプリ受賞。	菅 亜紀子 製菓企業、パティスリー、ホテルなど様々な業態でパティシエとして活躍。京都にて京洋菓子の修行も経験。

☆匹田先生☆ 和菓子職人	☆鈴木先生☆ バリスタ	☆池田先生☆ バリスタ	☆赤川先生☆ 調理師
			
			
匹田 順治 和菓子職人として10年以上現場で勤務。選和菓子職人コンテストファイナリスト。その他多数受賞歴あり。	鈴木 ゆかり バリスタトレーニングを行いながらジャパンバリスタチャンピオンシップ出場回数多数。バリスタとしても活躍中。	池田 早織 レベルC認定バリスタ。バリスタトレーニングを行いながら赤坂のカフェにて現役でバリスタとしても活躍中。	赤川 伸也 レストラン・ベーカリーにて調理師として活躍。その後、調理師科を有する専門学校にて4年間教務をご担当。卒業生を多数、食業界に輩出。

# スイーツ、カフェの学校講師の



学校法人 東京滋慶学園 東京都認可の専修学校  
**赤堀製菓専門学校**  
厚生労働大臣指定 製菓衛生師養成施設

## 「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ 月次ランキング

2015/11/19

赤堀コツプチ知識では、ツイッターの、リツイート、お気に入り登録で「役に立った度」の計測を行っています。毎月末、赤堀製菓専門学校のHP上で、第1位～第3位までのランキングが発表されています。

<p><b>7月</b> 7/15～7/31</p>	<p><b>1位</b> 絞り袋を使うポイントは？</p> <p>☆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！</p> 	<p><b>1位</b> タルト型に生地をキレイに入れるポイントは？</p> <p>☆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。</p> 	<p><b>2位</b> 柑橘類の皮をナイフでむくには？</p> <p>☆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て、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す。</p> 
--------------------------------	---	---	---

<p><b>～8月</b> 7/15～8/31</p>	<p><b>1位</b> フルーツを華やかに盛りつけたい！</p> <p>☆堀尾先生☆                  果肉を薄く切り、大きく長さのあるものから弧を描くように置いていきます。端の方だけ重ねながら、内側に並べていきます。中心はクルクル巻いて、乗せてみて！お花のように盛れるよ！</p> 	<p><b>2位</b> 絞り袋を使うポイントは？</p> <p>☆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！</p> 	<p><b>2位</b> タルト型に生地をキレイに入れるポイントは？</p> <p>☆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。</p> 
---------------------------------	--	--	---

# スイーツ、カフェの学校講師の

## 「つくる」が身近に楽しくなる!「コツ&プチ知識」100 まとめ 月次ランキング

2015/11/19

赤堀コツプチ知識では、ツイッターの、リツイート、お気に入り登録で「役に立った度」の計測を行っています。毎月末、赤堀製菓専門学校のHP上で、第1位～第3位までのランキングが発表されています。

~9月 7/15~ 9/31	1位 バナナを上手に盛り付けるには？ ☆柳沼先生☆ 輪切りにしたバナナを一定間隔に立てて並べます！並べ終わったら手で優しく撫でるように倒してみよう！キレイに並びますよ^^	2位 フルーツを華やかに盛りつけたい！ ☆堀尾先生☆ 果肉を薄く切り、大きく長さのあるものから弧を描くように置いていきます。端の方だけ重ねながら、内側に並べていきます。中心はクルクル巻いて、乗せてみて！お花のように盛れるよ！	3位 カスタードの炊き上がりのタイミングは？ ☆堀尾先生☆ 粉に火が入ってブリブリしてきた後、ブクブク泡が出てきます。その後も炊き続け、卵の雑菌を殺し、しっかりと粉に火を入れます。さらに炊き続け、ツヤが出てコシが抜けて、サラッとしたら、炊き上がりです。
			

~10月 7/15~ 10/31	1位 バナナを上手に盛り付けるには？ ☆柳沼先生☆ 輪切りにしたバナナを一定間隔に立てて並べます！並べ終わったら手で優しく撫でるように倒してみよう！キレイに並びますよ^^	2位 フルーツを華やかに盛りつけたい！ ☆堀尾先生☆ 果肉を薄く切り、大きく長さのあるものから弧を描くように置いていきます。端の方だけ重ねながら、内側に並べていきます。中心はクルクル巻いて、乗せてみて！お花のように盛れるよ！	3位 モンブランのクリームは絞り方が難しい！ ☆菅先生☆ 土台の部分(2周位)は、しっかりクリームを絞ることを心がけて！その後は、クリームを引っ張るように、素早く絞り出していきます！ゆっくり絞ると、ヨレヨレになってしまうので、素早くやるのがポイントです！
			