**裏 ご し**

資料⑭

|  |
| --- |
| **＜裏ごし器の置き方＞**  滑らないように，固く絞った濡れ布巾の上に受け皿を用意し，  その上に，網目が斜めになるように裏ごし器を置く。  C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1370改.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\IMG_1371.改jpg.jpg  〈こし器の置き方〉 |
| **＜裏ごし器の上にのせる材料＞**  軟らかく茹で，網の面積の半分以下の量を網の中央にのせる。 |
| **＜木べらの持ち方＞**  膨らみのある方を下にして持つ。 |
| **＜裏ごしの方法＞**  ・材料が熱いうちに裏ごしする。  　　※デンプンが多く含まれる材料は，冷めると粘りが出たり，固くなるため  C:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1392改.jpgC:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1387改.jpgC:\Users\oa\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Word\IMG_1388.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\IMG_1379改.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\IMG_1382改定.jpgD:\教科（家庭・看護・福祉）\研究会\29産業教育の充実に関する研究（家庭・看護・福祉）\20170818食物写真\IMG_1378改.jpg・木べらは寝かせて，真下に押しながら手前に引いてこす。 |