

○事前にご用意いただくもの

- ・計量カップ
 - ・キッチンばさみ
 - ・ボウル2個(お肉用、腸用)
 - ・鍋
 - ・トング(なければ菜箸)
 - ・ペーパータオル(なければふきん)
- ～あればよいもの～

つまようじ、割りばし、ビニール手袋(素手でお肉を触るのに抵抗がある方)、
温度計(なくても温度の目安の見方の説明があるので問題はありません)



たくさん作れるので、
ハーブやチーズなどを入れて
アレンジを楽しむこともできますよ



○推奨環境

汚れてもよい環境(お肉を扱うため)、キッチンでない場合には近くにカセットコンロ等ご用意できる場所
(最後にお肉を茹でます)

また、手が汚れますので、水道が近くにある場所が推奨でございます。

「インターネットで観るパソコンが書斎のみにしかなく、スマホも持っていないので台所で出来ない」場合には、
オンライン上で体験している様子をご覧ください、後程キッチンで作成していただく形でしたらご参加可能です。
(キット内に簡単なレシピも同封されておりますので、作り方を忘れてしまった場合も問題ございません。)

ソーセージを茹でている間に現地(宮城県)の様子などのお話もして頂けるので、
その場で体験できない場合でもお楽しみいただけるかと思っております。

