

# < 当日のワッフルの作り方 >

使用する物 905g 牛乳 500ml 小麦粉 500g ベーキングパウダー 25g  
砂糖 150g (バター 150g はちみつ 50g (←目分量でOKかも))  
1人前の分量は  
お好みで。(5人前)

油.  
トッピング (アイス, 粉砂糖, X-マロロップ, イチゴ, グレープフルーツ, 黒みこ, 小豆, きなこ, チョコ, バナナ)

- ★ バターを湯煎する為、先生の研究室にあたるケトルを使用。
  - ★ いちいち水さくみに行くとおめんどらなので 2Lのペットボトルなどに水を入れておいて氷を使用する
- ★ 生地を作る時に使用するケトルはなるべくたくさん用意する。
  - ★ 氷も、一回一回洗うのは大変なので、できるだけ持ちよるお水はあめほどいい。
  - ★ 泡立ち際も同様。

- ① 小麦粉, ベーキングパウダー も合わせてふるいにかける
- ② ふるった粉と砂糖を混ぜる → 粉A
- ③ たまご 5cc くらい、牛乳を加えてよく混ぜる。中にはちみつを入れる → B
- ④ 粉Aの中に2,3回に分けてBを加えてよく混ぜる
- ⑤ たまごがなくなるとよく混ぜる
- ⑥ なめらかにならないうちに湯煎でとろしてあったバターを加えてよく混ぜる ⇨ 生地完成
  - ★ バターは最初の段階で湯煎し始めておく。粉まぜると同時進行で行う。

- おたまで
- ⑦ ワッフルメーカーに油ひきを使って油をぬる。
  - ⑧ 生地をおたまに1杯ずつ流し入れる。
  - ⑨ ふっふっしてきたら7割とめて1分半~2分半 (様子を見ながら5割見ながして目か付いたら焼く)
- ★ 生地によってはおたまでふくらんだり、なかなかふくらまなかったりするので注意する。
  - ★ さいばしを使うとワッフルの様子とか見やすかった

ワッフル完成!!

焼き上がったワッフルはナイフで切り分けてお皿にのせて好きなトッピングをのせて提供。

★ ワッフルカは 2台以上必要。  
かなり電力を使うので 2台くらいかな...

1台の使用W数 1500W

2台貸与借りる場合 3000W + 保温器の他に使うホットプレート + ケトル

⇒ 4000W 申請しとけばあてて大丈夫。もちろんいいと思うけど。

### ★ 物品貸出

延長コードが必要。

△ 当日延長コードを使用する場合は、まいておきコードは全て伸ばして使用して  
ショートする原因とならないで。

### ★ ワッフルポイント

• 作り置きは大量に!

• 粉は ~~必ず~~ 前日に大量に、ふきいにかけて粉(A)の状態にして1)1)セールに  
入れておく。(または当日の朝に)

⇒ 生地を作るときにふきかなくて済むので、時間をたたく

• 営業前に大量に 焼く。エントは 2時間

焼いたセ、たワッフルはワッフル-1にラップで保存。(ワタにかみテ貼、て時間を書く)

提供するときには もう一度 ホットプレートで あたためる。

● ホットプレートで あたためれば、入にお入にこの状態のワッフルもかかりに戻ります。

• いいはいい、でもすぐにはストックはなくなります。オーダーがないに関係なく、  
すぐと焼き続けたほうが、いいと思います。

• どうしても待ち時間が出来てしまうので、お客さんの待ち時間対策は  
考えておくべき。

• マイスはぬちゃくちゅと作るの、面倒かもだから、冷凍庫に入れて。

カラランドに置く量は 2つくらいで十分。トライアイス、いい、いい。アイスボックスをかりる。  
ストック

• 保冷材、ラエットティッシュ、キッチンペーパー、お金保 保 (大量)

あと、テントを立てたりする前日準備日には、手袋とてらきんがあるほうが、いい。

# <販売方法>

味

- チョコバナナ (バナナ、チョコソース、バニラアイス、粉砂糖)
- ハリ-ハリ- (ブルーベリージャム、イチゴジャム、粉砂糖、バニラアイス)  
↑ ジャムよりもソースのほうが見ばえがいいかも。
- 黒みつきなこ (黒みつ、お餅、きなこ、バニラアイス)
- X-701L (X-701Lシロップ、粉砂糖、アイス)
- フレーン (アイス、粉砂糖) ← フレーンは20円安い 380円

★ オダー-表を作る。



↑  
番号

引替券  
①

オーダー表はトロッコがはき所にあく。  
お客さんには引替券をおたす。  
出来上がった番号を呼ぶ。

① トロッコがはき所にあく所にオーダー表を置くときに、おもしろかみそなどを書いて  
系統かとはないようにする。

順番の管理は(か)と。