

アイスクリーム手作り体験

作業の手順

- 1) 原 料：牛乳、生クリーム、卵黄、加糖練乳、脱脂粉乳、グラニュー糖、水
- 2) 調 合：原料をすべて調合する
- 3) 殺 菌：調合した原料を殺菌機で殺菌する（約45分）
- 4) フリージング：フリーザーで攪拌する（約25分）
- 5) 充 填：カップにヘラ、スプーン等を使って手詰めする
- 6) 冷 凍：冷凍庫でしばらく冷凍する

□殺菌要領 攪拌・殺菌・温度・ブザー・冷却終了……入
 洗淨……切
 電源……入（回転 4程度）

アイスクリーム材料表（冷凍攪拌回数別）

原材料	1回分	2回分	3回分	4回分	5回分	6回分
牛 乳 (L)	0.9	1.7	2.5	3.4	4.2	5
生クリーム (g)	370	670	1,000	1,300	1,700	2,000
加糖練乳 (g)	132	266	400	532	666	800
脱脂粉乳 (g)	52	110	168	220	278	335
卵 黄 (g)	68	130	190	260	320	380
卵 (個) 17g/1個	3	7	11	15	18	22
グラニュー糖 (g)	160	320	480	640	800	960
水 (g)	88	175	262	350	437	524
出来上がり量 (L)	1.6	3.2	4.7	6.4	8	9.5
カップ (目安) 9cm丸カップ (個)	12	25	37	50	62	75
経費目安 (あくまでも目安) (円)		3,500		4,500		6,500