



粉と水シリーズ (全8回)

条件を見る感覚が、
「**わが家の基準**」につながっていく



8回のテーマ

1	肉まん	水分量とやわらかさ
2	餃子	水温と弾力
3	ベーグル	こね方と食感
4	うどん	時間とコシ
5	クレープ	生地の状態と焼き上がり
6	あんぱん	こねと発酵
7	スポンジケーキ	生地の状態と焼き上がり
8	アップルパイ	パイ生地の状態と焼き上がり

※テーマや順序は、参加者と相談しながら変更する場合があります。

開催概要

- 🕒 全8回 (1回 約3時間)
- 👥 少人数制 (定員4名)
- 🏠 カルサイラボ (西小山駅徒歩1分)
- 📅 日程: 参加者と相談しながら調整

参加費

56,000 円 (税込)

※材料費込み

お申し込み

体験教室の詳細・
お申し込みはこちら



..... 「作る」を、少し深く。

カルサイラボ
Culinary Science Lab

カルサイラボ
Culinary Science Lab

粉と水シリーズ

条件を見る感覚が、
「**わが家の基準**」
につながっていく

同じ小麦粉と水を使っても、
水の量、温度、こね方、時間、加熱方法が
変わるだけで、
生地の状態や食感は大きく変わります。
カルサイラボの「粉と水シリーズ」では、
肉まん、餃子、ベーグル、うどんなどを通して、
実際に作り、食べ比べながら、
「なぜ違いが生まれるのか」を
考えていきます。
レシピを覚えるだけでなく、
条件を見ながら、
自分で調整できる感覚を育てる
コースです。

肉まん
水分量

餃子
水温

うどん
時間

ベーグル
こね方

蒸す・焼く・ゆでる
加熱方法

..... 「作る」を、少し深く。





条件を見る感覚が、 「わが家の基準」につながっていく

同じ小麦粉と水でも、条件が変わるだけで仕上がりは変わります。
カルサイラボでは、その違いを見て、感じて、比べながら、
自分なりの基準を作っていきます。



肉まん

水分量を見る

水の量を変えると、ふくらみややわらかさが変わります。



餃子

水温を見る

水の温度を変えると、皮のなめらかさや弾力が変わります。



ベーグル

こね方を見る

こね時間を変えると、弾力や噛みごたえが変わります。



うどん

時間を見る

休ませる時間を変えると、生地なじみ方やコシが変わります。



料理は、正解を覚えるものではなく、条件を見て、選んで、確かめていくもの。
その積み重ねが、「わが家の基準」をつくり、日々の食卓を豊かにしていきます。

