

クッキーの作り方

- [1] 材料を準備する
- [2] 材料を混ぜ合わせる
- [3] 生地を伸ばす
- [4] 生地を焼く
- [5] 焼き上がった生地を冷ます
- [6] 焼き上がった生地を飾り付ける
- [7] 焼き上がった生地をパッケージングする
- [8] 焼き上がった生地を販売する
- [9] 焼き上がった生地を配達する
- [10] 焼き上がった生地を廃棄する

クッキーの作り方は簡単で、材料を準備し、混ぜ合わせ、生地を伸ばし、焼く、焼き上がった生地を冷ます、焼き上がった生地を飾り付ける、焼き上がった生地をパッケージングする、焼き上がった生地を販売する、焼き上がった生地を配達する、焼き上がった生地を廃棄する、という手順で行うことができます。

クッキーの材料は、小麦粉、砂糖、バター、卵、ベーキングパウダー、塩、香草オイルなどです。材料を準備したら、まず小麦粉と砂糖を混ぜ合わせ、次にバターを加えて混ぜ合わせ、最後に卵とベーキングパウダーを加えて混ぜ合わせます。

生地を伸ばすには、生地を厚紙の上に広げ、両端を折り込んで生地を伸ばします。生地を伸ばしたら、生地を焼くためにオーブンに入れて焼きます。焼き時間は、生地が焦らないように注意しながら、焼き色が出てきたら焼きます。

焼き上がった生地を冷ますには、焼き上がった生地をオーブンから取り出し、冷却架上に置き、完全に冷ますまで待ちます。冷ました生地を飾り付けるには、生地の上に砂糖やチョコチップなどを乗せます。

焼き上がった生地をパッケージングするには、生地を袋に入れて密封し、乾燥剤を入れておきます。焼き上がった生地を販売するには、生地を箱に入れて販売します。焼き上がった生地を配達するには、生地を箱に入れて配達します。

焼き上がった生地を廃棄するには、生地をゴミ箱に入れて廃棄します。