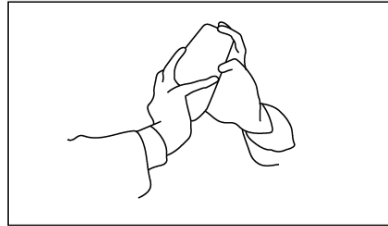
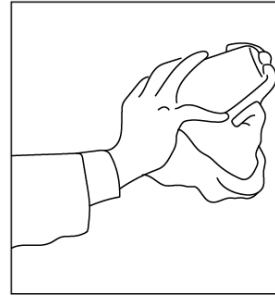


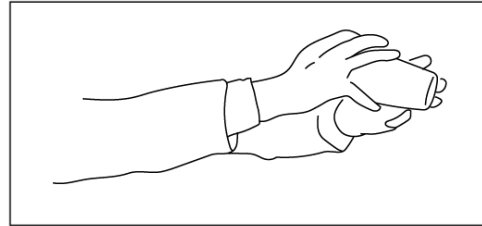
3) シューキング

一般的にシェーカーを構えた位置から上と下に振る2段振り、もしくは3段振りを致しますが、最初は1段振りを目指しましょう。

シェーカーを左胸の前に構え、「スナップを使い前方に突き出し、元の位置に戻す」ピストン運動を15回～18回程度、繰り返してください。生クリームや卵等を使用の場合は倍近い回数シェークしてください。早く、確実に材料を混ぜ合わせ、冷やす事を心がけて下さい。



▲ 1.



▲ 2.

シェイカーやマドラーなどの管理方法

- (1) 水あと ステンレスは水あとが残しやすいものです。ご使用後は、水洗い又は水拭きをした後、柔らかい布で乾拭きしてください。
- (2) 擦り傷 ステンレスは、強くて粘りのある金属ですが、表面は美しい反面 傷がつきやすいと言えます。タワシやスポンジの裏にや粗いクレンザー等でこすると「スリ傷」が付きます。
- (3) 保管 ステンレスは決して錆びない金属ではありません。「錆びにくい」金属なのです。ステンレスが錆びるのは、何らかの原因により酸化皮膜が破壊された時です。
 - a. 醤油や味噌など塩分のある調味料の放置
 - b. 漂白剤や塩素系洗剤・ヌメリ取り剤・粒子の粗いクレンザーの使用
 - c. 水分を長時間拭き取らない
 - d. 硫黄分を含んだ温泉水や海水を長時間放置
- (4) 黒ずみ お手入れ始めはステンレス表面の黒ずみが付くことがあります。繰り返しお手入れされるうちになくなります。

こちらの個所に下記を追記



上記のような取り扱いをされま
すと酸化被膜が破壊され、錆び
の原因となりますのでご注意く
ださい。