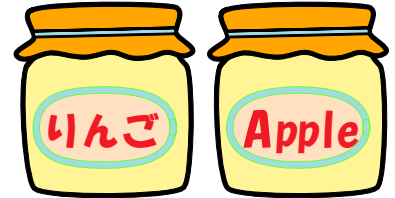


東谷山フルーツパーク体験教室 「リンゴのジャム作り」

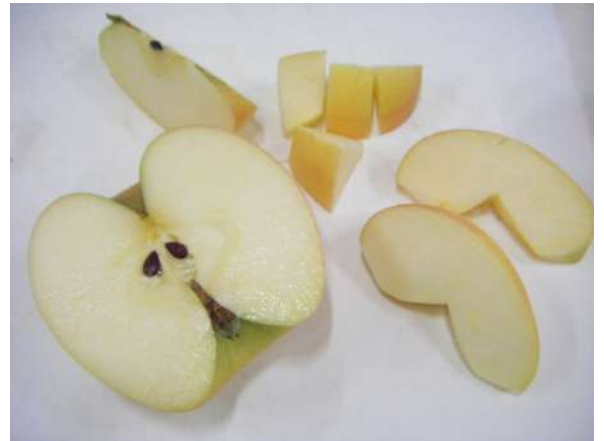
材 料

リンゴ(芯をとったもの)	500g
グラニュー糖	120g
レモン汁	30cc
水	250cc
レモン水	ボール1杯



道 具

鍋(ホーローなど酸に強い素材でできたもの)
殺菌した保存容器
おたま、木じゃくし、ざる、ボール
フードプロセッサ等



作り方

- ①リンゴを8等分に切って芯を取り、
レモン水につける
- ②リンゴをスライスして鍋に入れ、半量の
グラニュー糖を加える
- ③鍋に水250ccとレモン汁30ccを入れ、
強火にかける
- ④アクが出てきたらすくい取り、火が通った
ら好みの粗さにつぶす(ハンドミキサー)
- ⑤残りのグラニュー糖を加え、弱火で水っぽさが
なくなるまで煮詰める
- ⑥熱いうちに殺菌した容器につめる

