

新訂製菓衛生師教本 第8巻『製菓実技』正誤表

頁・行・図表等	誤	正
p. 3 2行目	・卵黄の場合：61℃で3分31秒間	・卵黄の場合：61℃で3分30秒間
〃 3行目	・卵白の場合：56℃で3分32秒間	・卵白の場合：56℃で3分30秒間
p. 28 基本配合	薄力粉 250g 5.6(%)	薄力粉 250g 55.6(%)
p. 41 基本配合	牛乳 100g 40.8(%)	牛乳 100g 64.5(%)
	卵黄 20g 8.2(%)	卵黄 20g 12.9(%)
	グラニュー糖 25g 10.2(%)	グラニュー糖 25g 16.1(%)
	薄力粉 50g 20.4(%)	薄力粉 5g 3.2(%)
	コーンスターチ 50g 20.4(%)	コーンスターチ 5g 3.2(%)
p. 117 7行目	液にアーモンド絵を加えて～	液にアーモンド粉を加えて～
p. 211 基本配合		イースト 3% 60gを追加