

今回は、スーパーマーケットで手に入る製菓材料や便利なものを紹介します。

◆製菓材料

〈粉ゼラチン〉

使い方は日本で売られている粉ゼラチンと同じで水でふやかしてから煮溶かします。

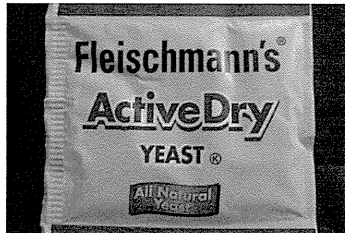
【Knox】



〈ドライイースト〉

顆粒状なので、予備発酵の必要がなく直接材料の粉類に混ぜて使うことができます。

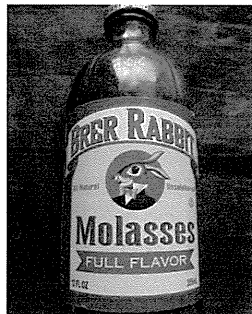
【Active Dry Yeast】



〈モラセス(糖蜜)〉

パンやお菓子(ダークフルーツケーキ等)を作る時、独特の風味を与えるものです。

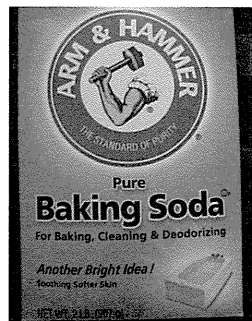
日本では手に入りやすく、カラメルシロップなどで代用することもあります。グアムではスーパーマーケットで手に入ります。



〈ベーキングソーダ〉

日本では「重曹」とか「タンサン」と呼ばれるふくらし粉です。とても大きな箱入りもあり驚かれるかもしれませんが、アメリカでは脱臭剤、汚れ落としとして便利に使われています。(最近日本でも話題になっているようですね。)

【Baking Soda】



〈Cream of Tartar〉

日本では酒石酸と呼ばれています。(正しくは酒石酸水素カリウム)

メレンゲやシフォンケーキを作る際に卵白を泡立てる時、泡を安定させるためにほんのひとつまみ使います。



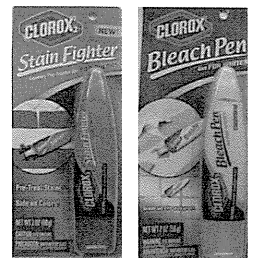
◆便利グッズ

〈シミ取りいろいろ〉

バッグに入れておくと、外出先で洋服にシミをつけてしまった時にお役立ちです。

ペンのタイプのものうち白いほうは漂白剤(文字通り漂白しますので色ものには使えません)なので気をつけてお使いください。オレンジの方は色ものでも大丈夫です。紙でふき取るタイプもあります。

写真4種 【CLOROX Bleach Pen/CLOROX Stain Fighter/Tide to Go/SHOUT Wipe & Go】



スーパー探検隊T隊員

INTRODUCING

**EVERYTHING IS CONNECTED**

**docomo PACIFIC** TV MOBILE ONLINE PHONE

FUSION: BUNDLING YOUR TV, MOBILE, ONLINE & HOME PHONE SERVICE FOR MAXIMUM VALUE

Call 688-2273 (CARE) today.

ロイヤルオーキッドホテルロビー階  
Tel : 646-9653  
Open : 11:30-22:30 (Mon-Sat)  
11:30-22:00 (Sun)

パシフィックプレイス2階  
Tel : 647-3746  
Open : 11:30-22:30 (Mon-Sat)  
11:30-22:00 (Sun)

アガニアショッピングセンター内  
Tel : 472-1009  
Open : 11:00-22:00

● One Free Tiramisu with Purchase of an entrée  
● Dining -in only ● One Coupon use Per table  
● Not valid with other offer Expire : Novemer 30, 2013

**ティラミス 無料券**

Restaurante Italiano  
**CAPRICCIOSA**

**TONY ROMA'S**  
RIBS • SEAFOOD • STEAKS

**キッキンシュリンプ無料券**

● One Free Kickn' Shrimp with purchase of two entrees  
● One Coupon Use Per table  
● Not valid with other offer  
● Dining -in only  
● Expire: November 30, 2013

ロイヤルオーキッドホテル地上階  
Tel : 646-0017  
Open : 11:30-22:00 (Sun-Thu)  
11:30-23:00 (Fri & Sat)

アガニアショッピングセンター内  
Tel : 477-4071  
Open : 11:00-22:00