

はみ出るアップルパイプロジェクト 説明書

v1.0.2023.11.14

1.全体構成

2.共通

2-1.全体共通

2-2.作りかた共通

3.各ページ

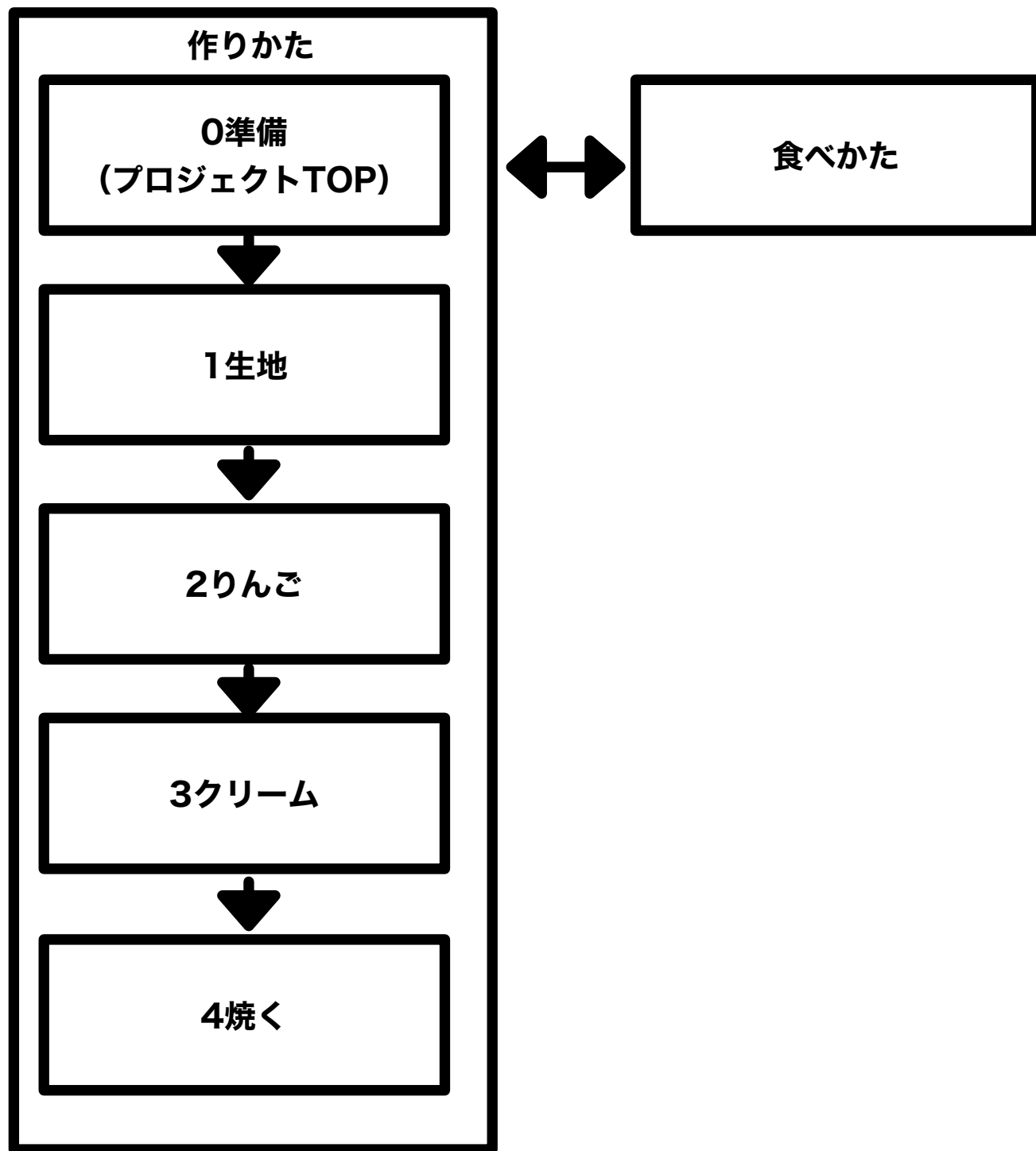
3-1.作りかた・準備

3-2.作りかた・各手順

3-3.食べかた

1.全体構成

大きく分けて、「作りかた」と「食べかた」の2つに分かれる。

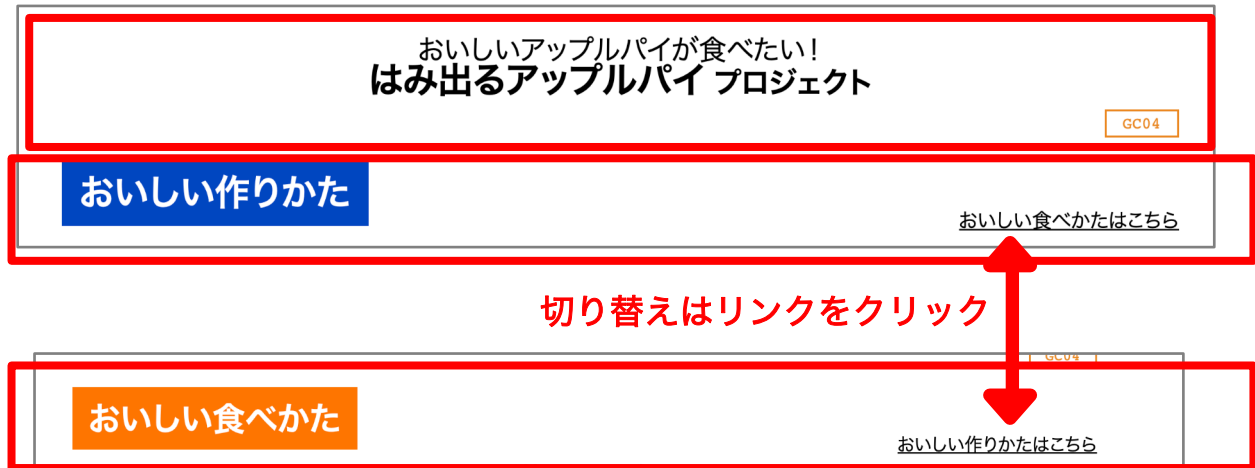


作りかたは、順番に進められるように、通し番号をつける。

2.共通

2-1.全体共通

【タイトルとページ番号】 全ページで共通。



【作りかた食べかた切り替え】

表示しているものによって記載が変わる。

[プロジェクトTOPに戻る](#)

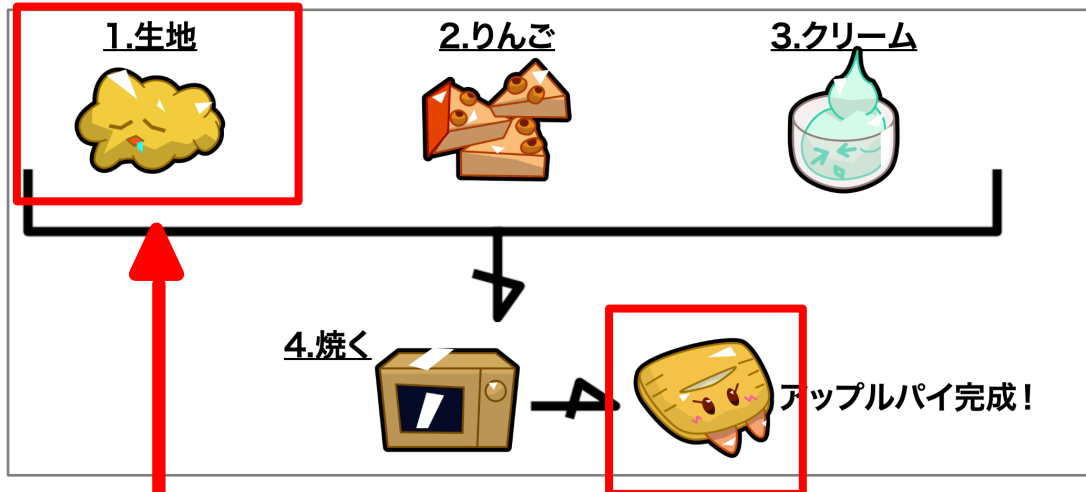
【プロジェクトTOPリンク】

プロジェクトTOP（作りかた・0準備）以外で表示。プロジェクトTOPに戻る。

2-2.作りかた共通

【作りかたの流れ】

作りかたを進める流れを図にしたものを表示。下線テキストかイラストをクリックするとその手順のページに移動する。



アップルパイのイラストをクリックすると、食べかたのページに飛ぶ。



その手順のページにいる場合、背景色がついてわかる。このときにクリックすると、ページ内リンクで手順のところに移動する。

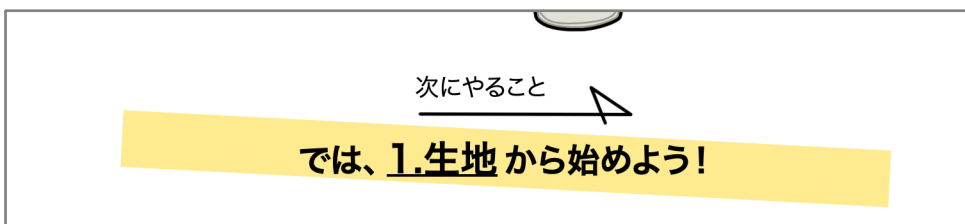
【手順タイトル】

その手順のタイトルと、それについてのひとこと。

0.準備 足りないものはないかな？

【次にやること】

作りかたの各ページの一番下に表示される。下線テキスト部分をクリックすると、次の手順のページに飛ぶ。カラーリングは次のページのもの。



カラーリング

各手順ごとに、その手順に合う色をテーマにする。

0準備=灰色、1生地=黄色、2りんご=赤、3クリーム=水色、4焼く=茶色。

3.各ページ

3-1.作りかた・準備

【準備するもの】

A.設備、B.道具、C.材料にわけて、それぞれ作るのに必要なものを列挙。
作り始めてから、あれがない、困った、ってならないように。

イラストでわかりやすく

通し番号、名前、用途を記載



A-01 冷蔵庫
生地を冷やして寝かせる



0.準備 足りないものはないかな？

A.設備



A-01 冷蔵庫
生地を冷やして寝かせる



A-02 オープン(またはオープンレンジ)
パイを焼く



A-03 少し涼しい部屋
パイ生地を伸ばすのに25度以下くらいがいい

B.道具



B-01 はかり
分量を測る



B-02 ふるい(ざるでも可)
小麦粉をふるう



B-03 ボウル
パイ生地を混ぜる



B-04 生地を混ぜるもの(スクrapper、しゃもじなど)
パイ生地を混ぜる



B-13 オープントレイ
焼く時に敷く

C.材料



C-01 小麦粉 146g
中力粉66g、薄力粉80g(なければ代用可)



C-02 バター 90g



C-03 水 50g



C-04 りんご(可食部) 300g
2個分くらい



C-05 牛乳 200g



C-06 砂糖 95g

3-2.作りかた・各手順

各手順とも、構成は同じ。カラーリングがそれぞれのものになる。

【材料】 この手順で使う材料を並べる。

材料



小麦粉 112g
(中力粉 56g、薄力粉 56g)



バター 90g



水 50g

【手順】 手順を順番に番号をつけて書き出す。

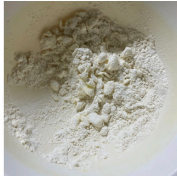
手順

1-1 薄力粉、中力粉をまぜてボウルにふるいにかけ入れる



写真のあるものは、写真を添えてわかりやすく

1-2 バターをいれて、バターを切るようにまぜる。1cm大のバターのかたまりが残るくらいがよい



【できあがり】 この手順でできあがるもの。

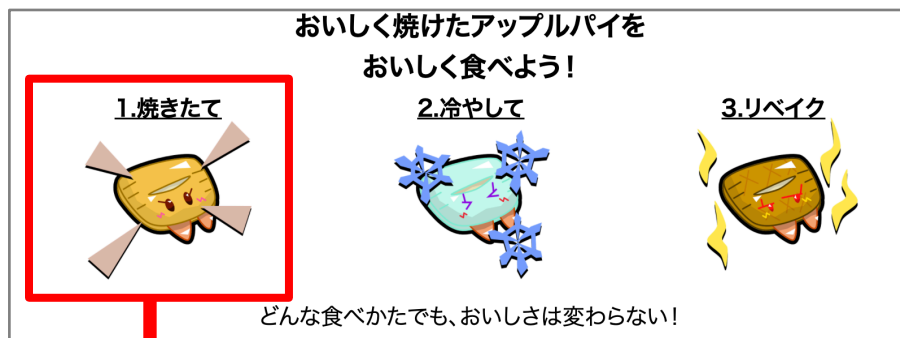
できあがり



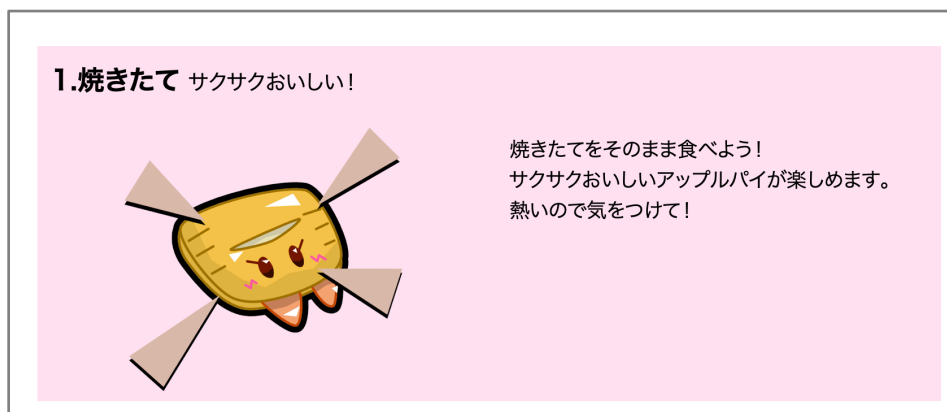
生地

3-3.食べかた

【食べかた一覧】 3種類の食べかたをイラストで紹介。



下線テキストかイラストをクリックで、ページ下部
の該当箇所にページ内リンク



【食べかた詳細】 食べかたの手順を詳しく説明。