

# 【レシピ投稿手順】

新規投稿を追加・オフィス・ハナ みんなで作るレシピ集 — WordPress - Dell により提供された Internet Explorer

http://www.office-hana.info/recipe/wp-admin/post-new.php

ここをクリックすると投稿画面へのリンクが表示されます

新規投稿を追加

Akismetはもうすぐ利用できます。利用するには、Akismet API キーを

【必須①】ここにタイトルを書きます

栗の渋皮煮

【必須②】「HTML」をクリックします

【必須③】「recipe」ボタンをクリックします

【必須③補足】「recipe」ボタンをクリックすると、カーソルのあったところにタグが自動挿入されます。このタグは必ず必要です。

【必須④】具体的にレシピを記入していきます

レシピの前に簡単な説明文を書くことができます。

たくさん栗が手に入った時、渋皮煮を作っておくと、保存食的になって便利です。でも、よくあるレシピの渋皮煮は、砂糖が大量に入っていて甘いものが多いのですが、我が家ではやっぱり砂糖は控えめで作りたいので砂糖をぐっと減らしたレシピです。

【cft format=1】

文字数: 129

カスタムフィールドテンプレート

何人分の量かをご記入ください

10人分ぐらい

何キロカロリーかわかればご記入ください

不明

材料

栗 : 約2キロ  
重層 : 大さじ2〜6  
砂糖 : 400g  
塩 : 小さじ1/2

作り方4

作り方の4番目の手順

鍋の水を捨て、新しい水に栗を入れて重層大さじ2を入れ、あくを取りながら静かに煮る。これをできれば3回繰り返す

作り方5

作り方の5番目の手順

皮の残りの残滓などをこいて取り除く。ここから出てきた水、鍋に栗が隠れそうな程度の水、砂糖400gを入れ一度沸騰させて火を止め、きれいにした栗を入れ、冷めるまでそっとしておく。

一番左側のアイコンをクリックすると画像をアップロードできます (size: 120px×120px)

画像

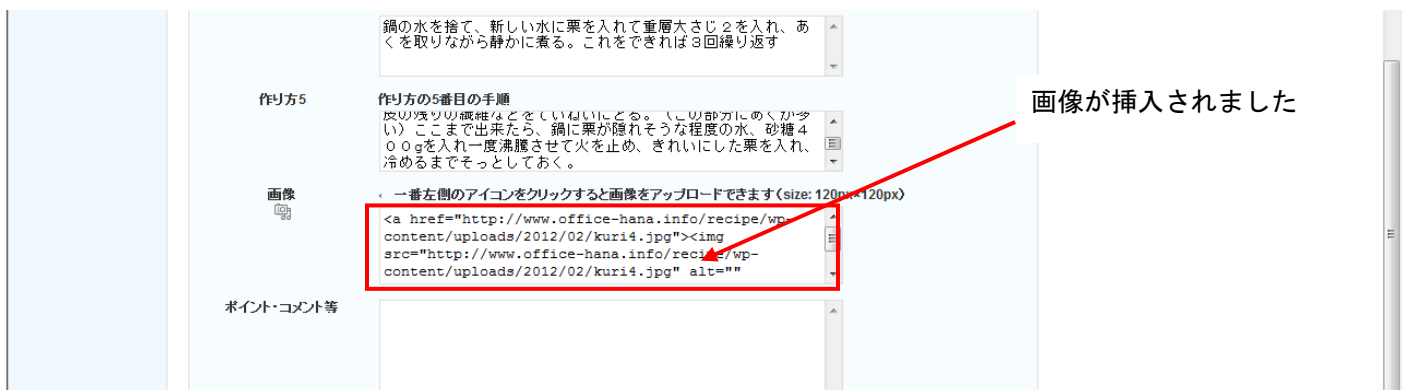
ポイント・コメント等

投稿者名

ハンドルネームOK

最終更新日

画像を挿入するときは左はじのアイコンをクリックします



投稿者名 ハンドルネームOK  
atu 【必須⑤】投稿者名を記入します。

最終更新日 24/02/2012 【必須⑥】最終更新日は右側のアイコンをクリックすると日付を選択できます。

カテゴリ

カテゴリ一覧 
☐ スイーツレシピ  
☐ 冬のスイーツレシピ  
☐ 夏のスイーツレシピ  
☐ 春のスイーツレシピ  
☒ 秋のスイーツレシピ 【必須⑦】カテゴリを選びます  
☐ 冬のレシピ  
☐ お正月のレシピ  
☐ お正月後の節約レシピ  
☐ 冬のホットメニューレシピ  
☐ 冬の風干物対策レシピ

公開 【必須⑧】「公開」ボタンをクリックすると記事が投稿されます！

下書きとして保存

ステータス: 下書き [編集](#) 公開状態: 公開 [編集](#) [閉](#) [すぐに公開する](#) [編集](#)

[ゴミ箱へ移動](#) 公開 プレビュー

投稿の編集 投稿を表示する 「投稿を表示する」をクリックして投稿されたページを確認することができます。

Akismetはもうすぐ利用できます。利用するには、Akismet API キーを入力する必要があります。

投稿を公開しました。投稿を表示する

栗の渋皮煮

パーマリンク: <http://www.office-hana.info/recipe/?p=262> [投稿を表示](#)

カスタムフィールドテンプレート

何人分  何人分の量をご記入ください 初期化 保存

これで投稿は完了です！  
投稿ありがとうございます！

<オフィス・ハナ モニター事務局>