

パン工房「KOGAKURA」 笹田様に プロのロールパン作りを教えて頂きました！

食品科学科 1 年

貝津町にあるパン工房「KOGAKURA」の笹田様に今年はロールパン作りを教えて頂きました。

実際にお店を構えて、毎日パン作りをされるプロの技を間近で見ることができ、その技に生徒からは感嘆の声があがっていました。



始めに笹田先生よりパン作りの心構えのご挨拶をいただきました。



分割・丸めの実演です。分割を一回で40gに計り取るプロの感覚に驚きました！





要の成型方法です！

見た目を綺麗に作ることで売り上げにも影響する工程になるので、丁寧にかつテキパキと作業することを教えて頂きました。



1 時間発酵させた後に、ドリーム（卵液）を塗って焼成します。簡単に見えて、コツがいる作業です。



焼き上がり後、自分が作ったパンと他の班とを見比べて反省・感想をもちました。

最後に、笹田先生より今回のパン作りの講評を頂き、生徒からお礼の言葉を述べました。

笹田先生、厳しくも暖かいご指導ありがとうございました!!

