

3E ロールケーキの成功率UPをめざそう！

食品科学科3年

人気商品「ロールケーキ」の製造における最大の課題「巻くときに割れる」を改善すべく、練習を行いました！スポンジが割れてしまうと、販売不向きとして売り出せず、売り上げを大きく引き下げてしまいます。生産する者として、赤字を避けるべく練習に励んでいます！



良い生地を作るためにしっかりと泡立てます！均等に流し込み、きれいに焼きます！



得意不得意はあれど、全員が販売できるロールケーキを作らなくてははいけません。各班それぞれ頑張って巻いています！



1班は大成功です！巻いた本人ではない、班員が喜んでます！



得意気な顔ですが、お布団のようにたたまれてしまった4班です。がんばりましょう！