

2E が小倉錦に初挑戦です！！

食品科学科 2 年

2 年生がメインとなって製造する「小倉錦」に初挑戦です！卵白がメインの小倉あんケーキで、製法は比較的簡単ですが、計量ミスや卵黄が混じってしまうなどのちょっとしたミスが多い品目でもあります。2 年生は手際よく作り、あっという間に焼成まですることができました。

2 年生も少しずつ積極性が出てきました。ゆくゆくは、まわりを引っ張るリーダーを目指していきましょう！



卵黄と卵白を分ける作業は慎重さと器用さが求められる一仕事です。

間違っても卵黄を入れてしまっても冷静に対処します！



指示されたことを、効率よく確実にこなすのが今年の 2 年生の良いところです！！



型からの取り出し方を先生から習い、潰さないように丁寧に木箱に移していきます！



**3 本×8 班、全部問題なく作ることが出来ました！
これからも油断することなく作っていきましょう！！**