

2E 初めてのパウンドケーキ製造実習です！！

食品科学科 2年

2年生は主に1年間を通して焼き菓子の製造実習を学んでいきます。農文祭や諫農マーケットでの人気商品を担う責任あるポジションです！

今回は初めてのケーキ類の製造実習だったので、通常の半分量で、3時間かけて丁寧に取り組みました。混ぜる順番や、よく混ぜることが重要であることをしっかりと体感できたようでした。



9種類の材料を正確に測って班に持っていきます。
8班全員で同じ製品を作るために丁寧に取り組みます！

バター・砂糖・卵をひたすら混ぜます！
お菓子作りは体力が必須です！！



トッピング材料を合わせていき、330gずつ分量して、スライスアーモンドをのせます。
見た目を美しく作ることを意識します！！



卵を少量ずつ混ぜるのが大変でした！
これから倍量になってもさらに頑張ります！！



美味しそう！！

全班揃ったら焼成します！
2年生でも引き続き男子が積極的に焼成係に来てくれました！！頼もしいです！！