

2E がオレンジパウンドを作りました！

食品科学科 2年

マーマレードジャムの製造の時にできた「オレンジピール」を使用した、「オレンジパウンドケーキ」を作りました。工程はほとんどパウンドケーキと同じです。確実に製造できるよう経験を積んでいます！



計量を正確にして、ひたすら混ぜる実習です！！



均等に型に詰めて、表面をきれいに整えます。見た目が命です！



焼き上がったら木箱に移してアプリコットジャムを塗って艶を出します！
仕上げまで責任感をもって行いました！