

# 1E マフィン製造の実習です！

食品科学科 1 年

1 年生がマフィンの製造をしました。材料を正確に計量することと、器具の使用方法和、混ぜ方の基本などを学ぶ実習です。初めてお菓子作りをする人が多く、わからないことも多かったようで、先生からたくさん指導がありました。これから技術や要領を自分のものにして、積極的に実習に取り組んでいきましょう！



菓子製造における「ミキシング」は「体育」並みの運動量です！  
可愛いイメージとは別物です！班員で交代しながら協力して作ります。



販売の場合は 1 g 単位で均等に分けます。分量が大きく違くと争いの元になります。慎重に！



早く器具の使い方や基本を覚えて、難易度が高い菓子製造に挑戦していきたいです！！

