

# 1E がプロからパン製造を学びました！

食品科学科 1 年

その道のプロから製造技術を学ぶ「民間講師招へい事業」において 1 年生は、鷺崎町にお店を構える「蓮三」さんから「メロンパン・あんぱん・カンパーニュ」の製造方法を教えて頂きました！



丸め作業が目にも止まらぬ早さで、プロの技のすごさを実感できました！



先生のお手本のようにメロンパンに模様をつけホイロで発酵させます！



あんぱんの整形の演示です。餡には触らずに餡べらで生地に取り込むことを学びました！



カンパーニュの整形です。パン生地の整形は「張り」が命です！



オーブンの直火で焼くのがカンパーニュの特徴です。  
珍しいパンの製造方法を見ることができとても勉強になりました！



お店のようなパン  
ができました！！



「蓮三」の成瀬先生、下釜先生  
暑い中、本格的なパンのご指  
導をありがとうございました！