

1E 黒糖饅頭の製造に初挑戦です！

食品科学科 1 年

1 年生が黒糖饅頭に初挑戦しました！まんじゅうを作ることはほとんどの人が初めてだったと思います。生地 hardness の調整や、整形の難しさを感じた初の実習となったようです。農文祭に向けてしっかりと上達していきましょう！



黒糖と薄力粉を混ぜます。口当たりをよくするために、材料はしっかりとふるって使用します。



気温が高く、べたついてさらに難しい



課題が残る整形技術です…
練習が必要です！！

生地を分割し、餡をのせてまるめていきます。



蒸し上がりはきれいにできています！



大変暑い中、頑張りました！
初の製造品は自分たちで食べて次に生かします！