


1E サブレポッシュの製造に初挑戦です！


食品科学科 1年

黒糖饅頭の製造の次は、「サブレポッシュクッキー」の製造実習です。

中学3年生の時に、オープンスクールで体験した人もいると思いますが、今回は「商品を作る」という気持ちで取り組みました。1天板のクッキーの厚さ・大きさを揃えることを意識して、人気商品のクッキーを責任をもって製造していきましょう！




バターを混ぜるのがきつい！




均等に絞るのが難しい！


バターをしっかりミキシングし、粉類を混ぜ合わせて絞ります。




お菓子作りは楽しいと思っていたけど、根気がある作業ばかり！



ドレンチェリーの小さい粒を、1粒1粒のせる、細かい作業は大変！



焼き上がりを見て振り返りをして、次回も頑張ります！



焼き具合の管理は、とても責任を感じる仕事だ！

