

1E パウンドケーキに初挑戦です！

食品科学科 1 年

1 年生は、まんじゅう類やサブレポッシュクッキーの製造で基礎を学び、今回はパウンドケーキに挑戦しました。混ぜて焼くだけのシンプルな手順ですが、混ぜた状態を重視して製造していきました。最後にきれいに仕上げる大切さも実感できたようです。



バターと卵を混ぜ合わせる作業が大変な品目です。
室内温度も 10 度を切ってきたので、バターを柔らかくなるまで混ぜるパワーが一層必要です。

振るい入れるのもコツ
がいります！思っていた
より難しい！



レーズンにくるみに
具沢山！
おいしそう！



見た目を大事に丁寧に充填します！



初めてですが、とても上手に
できました！

