

3H 食品製造でロールパンを作りました！

生活科学科 3年

今回の食品製造の品目は「ロールパン」です。初めてパンの製造に挑戦しました。分割・まるめ作業は慣れるまで時間を要するので、中々苦戦したようでした。焼成後、個性的な形や売り物のようなロールパンが出来上がりました！



先生の実演を見て、挑戦します。
いざ、自分たちでまるめ・整形をすると思うようにきれいになりません。
パン製造の難しさが実感できました！



上手に整形できました！



天板に揃ったらホイロで50分発酵させます。
パンは時間を要する品目です。



焼成して、木箱に移して粗熱をとったら完成です！
美味しかったですでしょうか？

