

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！また、あんパンもチャレンジして、無事に完成することができました。



先生の実演を見て、挑戦します。食品製造初実習です。良く話を聞きながら取り組んでいきました。



各班生地を40gに分割・丸めをしました。その後、ロールパン、あんパン共に10分生地を寝かせて、それぞれ整形を行いました。



最終発酵が終わり、焼成前につや出しを塗ってオープンへ入れます。



焼成が終わると、市販のパンのようなできになっていました。パンのにおいも外まで漂っていました。