

ロールケーキを作りました。

生活科学科

10月14日（水）、生活科学科の2年生と3年生が、フードデザインの授業でロールケーキの実習を行いました。

講師は「パティシエ・エス・アサダ」の浅田康彦先生です。はじめにロールケーキ生地作りのポイントを詳しく教えていただき、生地を焼いている時間を利用して、チョコレートや砂糖を使ったデコレーションの実演をしてくださいました。

ロールケーキの上手な巻き方、果物をきれいに飾る技術など、プロの仕事を目の前で見て、生徒からは拍手がおこりました。先生のお手本を参考にしながら生徒もそれぞれのロールケーキのデコレーションに挑戦しました。



果物をはさんでロールケーキの巻き方実演中



先生のようにうまく巻くのは難しい・・・



きれいにできました！



先生が作られたロールケーキです。