

黒糖まんじゅう製造実習を行いました。

生活科学科 3年

生活科学科は、農業科学科・動物科学科・食品科学科で実習の授業があり農業の分野を幅広く学んでいます。今回は、食品製造の実習で「黒糖まんじゅう」製造実習を行いました。

黒糖まんじゅうは和菓子の基本になる生地づくり、丸め、包みの工程があるお菓子になります。生地の硬さやを決める水加減など難しい部分はありませんでしたが、あんこを生地で包み蒸し上げることができました。

完成したものは、市販のモノと遜色ない出来でした。



材料の計量をしていきます。
粉末黒糖、薄力粉、重曹、水、です。
あんこは後から計量します。
道具も、左の写真のモノを使用しますので各班準備をしていきました。



黒糖を水に溶かして、加熱して漉しました。その後、薄力粉を加えて、休ませます。
その間にあんこを15g計量します。ここが腕の見せ所、ぴったり1度で計量するように気をつけました。
生地を20g計量して、あんこを包んで、蒸して完成です！