

フランスパン「エピ」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「フランスパン」製造実習を行いました。フランスパンの中でも「麦の穂」の意味の「エピ」を製造しました。通常の整形と異なりハサミで切ったりするなど、悪戦苦闘しましたが何とか製品にすることができました。



前日に仕込んだ生地を、ドゥーコンで発酵を調整して朝一で仕込みます。分割は前回と異なり、100gです。大きめの分割に悪戦苦闘しました。



生地を整形し、ベーコン、チーズ、こしょうを入れてハサミで切り込みを入れます。そして、麦の穂のように形作ってほいろ→焼成して完成です。