

ガトーショコラ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「ガトーショコラ」製造実習を行いました。

計量は事前に行っていましたが、時間いっぱいまでかかりました。悪戦苦闘しながら製造しましたが、出来上がりはますますでした。



各材料を準備します。バター→バタークリーム、チョコレート→湯せん、卵白→メレンゲ



それぞれの材料をあわせていきます。出来上がった生地を型に1個320gずつ詰めていきます。



材料がピッタリしかないので4つ詰めると足らなくなる班が出てきました。基本は、材料を無駄にしないことです。最後は片付け掃除を行い、いつも通り板書を行いました。