1E がデニッシュパンに初挑戦です！

食品科学科１年

難易度がとても高いデニッシュパンに１年生が挑戦しました。来年の農文祭は次の２年生がデニッシュパン担当になるので、責任を持って取り組みました。弾力のある生地を伸ばす作業が大変で、なおかつ長方形に形を保ち、正方形にカットしなければ綺麗なデニッシュに仕上がりません。

整形が大変難しい品目なのですが、１ 年生は器用で最初から美しいデニッシュパンを作ることが出来ました！来年度は期待大ですね！！！

美しく整形できました！

ドリール（卵液）を塗って、
ジャムをのせて焼き上げます！
スピード命です！

オーブンで焼成する姿も様になってきました！頼もしくなってきました！

大変上手に焼き上がりました！！
才能アリです！

今回は自分達で購入して、出来栄えを確認しました。今後、販売に出せるようにこの調子で頑張ります！！