

食品科学科

農業祭販売品製造実習（2年生 パウンドケーキ）

10月7日（月）、2年生はパウンドケーキの製造をおこないました。

バターをクリーム状にし、砂糖を加え、白くなるまで混ぜ、卵を加えて分離しないようにホイッパーでしっかりと混ぜます。クルミ、レーズンを加え、小麦粉を入れ、切るように混ぜ、牛乳を加え、生地を仕上げます。パウンドの型に詰め、アーモンドスライスを生地に敷き詰め、オーブンで焼いて完成です。

2年生は、2回目の農業祭となります。中堅学年として、農業祭に向けてそれぞれが頑張っています。



分離しないようにしっかりと混ぜます



型に流し込みます



アーモンドスライスをのせま

す



完成です！！　きれいに焼き上がりま
した