

食品科学科

肉まんの製造（1年生）

3学期が始まり、食品科学科では各学年で製造実習が行われています。

1月15日（水）1年生は総合実習の授業で「肉まん」の製造を行いました。肉まんの成形は難しく、生徒は2学期の最後に、包む肉と同じ大きさの「プラスチックのボール」を使って、包み方を練習していました。今回の実習で、まんじゅう生地に実際の肉を包み、成形しました。ボールと違って肉は、肉の油分が生地につくため、うまく包めず苦労した生徒もいましたが、どうにか、翌日の「スクールマーケット」で販売できる肉まんを作れるようになりました。



まんじゅう生地をのばします



肉をまんじゅう生地で包みます



成形できました
ほいろに入れ、発酵させた後、蒸します



蒸し上がり 完成です！！