

3年生「チーズケーキ」製造実習

3年生の専攻授業の中で「チーズケーキ」の製造実習を行いました。2年生の時に実習を実施していて、久しぶりのチーズケーキでしたが、班に分かれそれぞれ分担しながら作業を行いました。各班2個分の材料の準備から、計量、ふるい、調整、メレンゲ、混合、型入れ、焼成、後片付けまで、スムーズに実習することができました。焼成後は保存して7月のスクールマーケットで販売する予定です。お楽しみに！

