

食品サイエンス科

2学年総合実習 ～久しぶりのパン製造～

5月10日(月)食品サイエンス科2年生の総合実習で、ロールパンとあんパンの製造実習を行いました。先生方がこねて発酵させたパン生地を分割するところからスタートし、2時間の実習時間内に、生地丸め、ベンチタイム、整形、焼成を行います。20日(木)のスクールマーケットで販売予定なので、半分は焼成せずに冷凍保存し、当日に焼き上げます。残りの半分は美味しそうに焼き上がったので、希望者が購入しました。

生地のかたまりをひも状にして分割・丸め!

パン生地は生き物だからね、一発勝負で成形!



チョコを包んだロールパン



次はあんパンを作ります。丸く伸ばした生地にあんを包んで…

表面に溶き卵を塗ると



こんなに
つやつやに
焼き上がり
ました!!

