

食品サイエンス科

プロに学ぶ製パン技術 ～1学年産業エキスパートセミナー～

7月21日(水)『ホームベーキング柴田』の柴田秋子先生をお招きして、手ごねパンによる「チーズパンズ」と「ロールパン」を教えてくださいました。1年生はこれまでにハムやチョコを巻いたロールパンと、メロンパンの実習経験がありますが、普段は、出来上がった生地から成形をする実習です。今日は一人一人が生地から作り、各工程の生地の変化や扱い方を学びながら、3時間をかけて全員が美味しそうなパンを完成させました。



こんなにベタベタで大丈夫かな???

みんな生地がまとまってきました

広げて薄く伸びたらOK!



ホイロで一次発酵

分割

まあ〜るくね!



丸め

丸く伸ばしてチーズを包む

チーズパンズは切込みを入れて粉チーズをかけて…



細く伸ばしてロールパンの形に!

焼き上がり!! 美味しそう!!