

食品サイエンス科

実習のための練習 ～食品サイエンス科1年生～

入学して1カ月経ちました。道具の名前や使い方を確認し、実習服をきちんと着て、先輩方の実習を見学させてもらい・・・と、1つ1つ製造実習の準備を積み重ねている1年生。今日は、大事な材料の計量を正確に出来るように、キッチンスケールを使って小麦粉の計量を練習しました。次回はマフィン製造が予定されています。今日まで練習してきたことを使って、美味しいマフィンを作ってくれることを期待しています！！

実習の初めの挨拶。 緊張の面持ちです。



粉や液体の計量について説明しています。



ボウルの重さを0にすること！

道具の名前と置き場所を覚えると早く準備が出来ます！

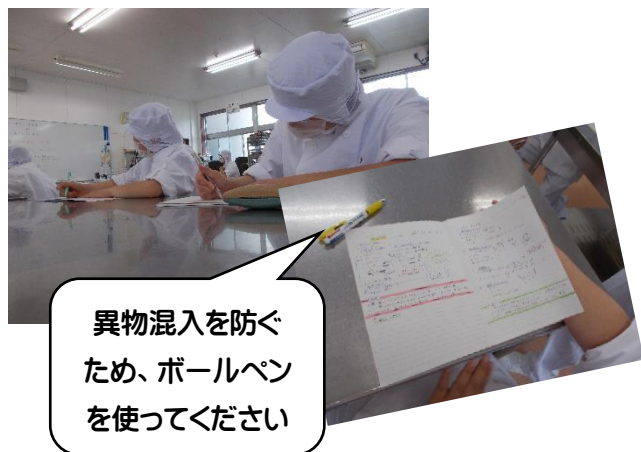


実際に計量を練習しました。小麦粉をこぼさないように！



液体の計量は横からメモリを見て、正確に！

授業の内容と、その感想を毎時間ノートに記入をします。製造実習の第一歩ですね！



異物混入を防ぐため、ボールペンを使ってください

