

食品サイエンス科

真剣！ ～食品サイエンス科3年生～

3年生の総合実習で、チーズケーキの実技テストをしました。3年生は18名のクラスなので、1班は2～3人の構成になっています。そのため、各人が充実した実習をしながら製品を完成させます。今回が3回目のチーズケーキ実習ですが、レシピをしっかりと確認しながら、どの班も真剣に実習を行い、立派なチーズケーキを完成させました。



みんなで一斉に材料を量ります。



肝心なのはメレンゲ！！

メレンゲをチェックしてもらいます。



見て下さい！
このホイッパーさばき！！



チーズの生地にメレンゲを
加えて混ぜたら…

今度はメレンゲの方に
チーズの生地を加えます



ふんわり混ぜて型に流し

オーブンの中で蒸し焼き
にします！



完成品は、スクールマーケットで
是非、ご確認ください！！