

食品サイエンス科

生地をこねてパン作り ～食品サイエンス科1年生～

7月26日火曜日、産業エキスパートセミナーで初めてパンの生地作りから実習をしました。『ジャパンホームベーキングスクール』の柴田秋子先生から説明をしていただいた後、一人ずつ生地作りをスタート。最初はベタベタしていた生地がだんだんとまとまっていく様子をしっかり観察することが出来ました。焼き上がった時は「おお～！」と歓声上がるほど、ぷっくりとした美味しそうなパンになりました。柴田先生、北川先生、ありがとうございました。



とにかく、こねて、こねて、こねて、こねて！ しっかりこねていくと・・・ 表面がつるんときれいに



グルテンの膜が見えてきます



生地を8等分にして、『ロールパン』と『チーズバンズ』を作りました。



たっぷりチーズを包むのに苦戦



生地をハサミで切るなんて初めて！



完成です！！

