

食品系列 News Vol. 2

紅芋パン製造実習

9/29(木)、食品科学系列の3年生が「紅芋パン実習」を行いました。魚介類を原料にした加工食品の製造実習を主にしますが、同時並行してパンやお菓子、ケーキ等の製造実習も行います。今回はパンに紅芋餡を入れ、きれいに見えるよう工夫して成形しました。先生方を中心に購入していただき、「美味しい！」と高評価をいただきました。



餡を入れて、平たく伸ばします



切り込みを入れて、ねじって成形♪



整形後、こんな感じです



パンが焼き上がりました！美味しそう〜♥



先生方の高評価もいただき、沢山買ってもらいました