



## 3年生「梅シロップ製造実習」



## 5月29日(金) ⑤⑥校時 F3 総合実習

3年生が梅シロップの製造実習をしました。原料の梅は、農業ビジネス科の果樹で栽培されている梅です。

梅を丁寧に水洗いして、ヘタを取り除き、氷砂糖と交互に瓶に詰めました。

梅シロップは、梅と氷砂糖のみで作られます。果実の外側に高濃度の糖液ができ、浸透圧で梅の果汁が外へ染み出していきます。梅のさわやかな酸味とやさしい甘さが特徴の梅シロップの完成が楽しみです！



## 6月3日⑤⑥校時 F2 総合実習

2年生が、「ツOPP」の製造実習をしました。

初めての实習でしたが、最後まで丁寧に仕上げることができました。パン生地はとても柔らかく、3つ編みにするのは、難しかったですが、徐々にコツをつかみ、編み込み模様がきれいなパンを作ることができました。これからもいろんなパンの製造に挑戦していきます！



## I.成形

生地を分割し、細長く伸ばします。



## II.編み込む

3つの生地を合わせ3つ編みにします。



## III.発酵・ドリユール

発酵させた生地にドリユールを塗って仕上げます。



## IV.焼成

グラニュー糖をかけ、オーブンで焼いたら完成！

