



9月16日(水) ④～⑥校時 F2 総合実習



食品サイエンス科2年生が「シフォンケーキ」の製造を行いました。今回は、産業エキスパートセミナーの一環で、長崎短期大学製菓コースの谷口英司先生に教えていただきました。オープンやホイッパーの使い方からメレンゲの立て方など、基本から応用まで幅広い知識・技術を習得することができました。今回の実習で学んだことを、次回からも活かしていきたいと思います。



夏休みの実習①



食品サイエンス科1年生が「黒糖まんじゅう」の製造を行いました。初めての製造する品目でしたが、原料の計量から生地整形まで丁寧に進めることができました。班員と協力しながら質の高い製品を作り上げることができました。



夏休みの実習②



8月18日(火)に、食品サイエンス科1年生が「めんの山一」様でそうめんの製造に関する研修を行いました。

本研修では、原料の加工特性や製造工程を丁寧に教えていただき、普段の実習ではできない貴重な経験を行うことができました。手延べそうめんの製造工程の1つである「大引き」では、クラス全員で協力しながら行うことができました。

