

令和2年5月15日（金）

食品流通科3年生の授業『総合実習』で型抜きビスケットを製造しました。5月14日（木）に1年生が行った、『型押しクッキー』の製造とは生地的配合も作業工程も少し違いがあります。まずは、生地を麺棒で伸ばして型を抜いていきます。それらを天板に並べた後、溶き卵を塗ってオーブンで焼き上げます。



焼きあがったビスケットを室温まで冷やしてから、包装の作業を行います。120gずつ袋に詰めていきます。この日は87袋製造することができました。

