

令和2年5月22日（金）

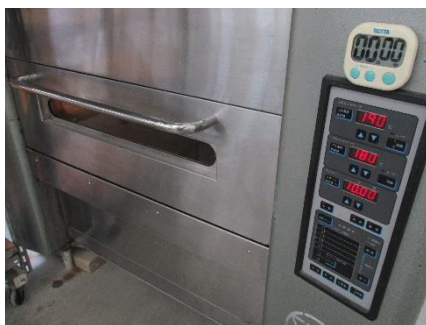
食品流通科3年生の授業『総合実習』で菓子パン製造を行いました。一次発酵が終了したパン生地を80gずつ分割し、丸める作業から始めます。



10分ほど生地を寝かせた後、3種類のパン（アンパン、ウイナーパン、チーズパン）に成型していきます。それぞれの材料を生地で包み込んでいきます。それらをホイロ（発酵器）に入れて二次発酵させます。



二次発酵後は、オーブンに入れる前の仕上げ処理です。生地表面に溶き卵を塗った後、アンパンにはケシの実を乗せ、ウインナーパンには粗挽きコショウを振りかけます。チーズパンにはピザ用のチーズとソースを乗せます。これらをオーブンで焼き上げます。



焼成後は室温に冷まし、袋詰めします。この日は114個のパンを製造することができました。

