

令和2年6月12日（金）

食品流通科3年生の授業『総合実習』でチョコチップパウンドケーキを製造しました。まずは室温に戻したバターを練ってクリーム状にした後、砂糖を加えてしっかりと混ぜこみます。そこに溶いた全卵を加えて混ぜていきます。



ふるいにかけてながらココアパウダーと薄力粉を加えて、しっかりと混ぜます。生地を型に入れたら形を整え、スライスアーモンドを載せてオーブンで焼き上げます。焼き上げた後は洋酒をスプレーし、室温まで冷却して包装します。この日は42個製造することができました。

