

ビスケット製造

～食品製造シリーズ⑤～

6月4日(木)、「食品製造」の授業でビスケット製造を行いました。小麦粉(薄力粉)、卵、ショートニング(植物油脂)、バター、砂糖、ベーキングパウダーを混ぜ合わせ、生地を伸ばしたのちに○やハートマークなどの型に抜き、レーズンやアーモンドをのせてオーブンでじっくりと焼き上げました。パンやうどんのように発酵や生地を寝かせる時間はないため、約1時間で完成することができました。比較的簡単にでき、サクリとして美味しいと好評でした。ビスケットの製造は、様々なアレンジや工夫をすることができます。

この内容も出前授業のメニューになっています。

