

リンゴ飴の製造

～食品製造シリーズ⑫～

10月21日(水)3年生「果樹」、22日(木)2年生「食品製造」において、本校で生産された姫リンゴを利用し、リンゴ飴を製造しました。

原材料である姫リンゴを丁寧に洗ってからきれいに拭き、串を刺し、砂糖と水を煮詰めた飴(砂糖と水は4:1で、食紅を少量添加)をリンゴにからめました。

一見簡単そうに思えますが、カリッとした飴にするためにはタイミングが重要で、ジャムと同じく、仕上がり点の見極めが大切です。班ごとに出来栄が微妙に違っていました。

