

特色ある授業風景 食品科 1年『クッキーの大量生産実習』



固形油脂を縦型ミキサーでかく拌し、多量の空気を抱き込ませます。



次にほぐしておいた鶏卵を数回に分けて加えて、更にかく拌していきます。



最後に粉類を加え、過剰なグルテンができる前にかく拌を止めるのがポイントです。



機械に巻き込まれないように留意しながら、クッキー種を絞出機に詰めていきます



機械から絞り出されてきました。



焼きムラが生じないように、クッキー種の高さを揃えます。



いよいよ釜入れ(焼成)です。火傷をしないように、両袖を下ろしての作業になります。



きれいに焼き上がりました



焼成工程と同時進行で、使用した器具の洗浄・片付けを行います。



作業の合間を見て、先生の説明や作業を通して気づいたことを、適宜メモします。



冷却したクッキーを、割らないように天板からはがし取ります。



個別包装の作業まで、茶箱にて湿気ないように保存しておきます。

実習レポートより

- 今回の製造品は校外の方々も口にするので、卵殻が入らないようにとかダメができないようにとか、細心の注意を払うことを心がけました。
- 丁寧な作業も大事だけど、みんなが協力してスピーディーに作業を進めることも大事なのだと感じました。
- 知識の無さに気づいた。日々努力して、食品製造の基礎・基本を身につけたい。