

製菓実習課題

①～③について調べノート（レポート用紙・ルーズリーフ等も可）に書いて提出しなさい。
写真を貼る、絵を描く等、色を付けてわかりやすくまとめること。

①米（うるち米・もち米）を原料とする粉について調べ、それぞれの特徴、利用法等を書きなさい。例）上新粉、白玉粉など

②菓子製造に使用する①以外の粉について調べなさい。

例）きな粉、はったい粉

③4・5月の和菓子にはどのようなものがあるか調べなさい。

追加課題（5月13日）

④～⑥について調べノート（レポート用紙・ルーズリーフ等も可）に書いて提出しなさい。

④砂糖について調べ、原料、製造方法、種類、成分、特徴等をまとめなさい。

⑤メイラード反応について調べ、菓子製造にどのように関わっているかをまとめなさい。

⑥製餡について調べなさい。（餡の種類、原料、製造工程等）

提出日：5/31以降の最初の登校時

提出場所：B207

サイズ：A4 または B5

ノートまたはレポート用紙等（提出の際はホチキスで綴じる）