

調理研究同好会 6月19日（木）の活動

メニュー：チョコチャンククッキー

今回は、「焼いたら生地がどうなるのか想像して、流行りの食べ物を楽しもう！」という目的で「チョコチャンククッキー」を作りました。

1回目の実習では、上手に焼き上げ、お店のような仕上がりになりました。ただ、やりながら気づくことも多くありました。成型するときの大きさや天板にどのように並べると焼き上がりが綺麗なのか、焼くときの温度や時間の設定等も均一にする必要があります。そのために、正確にレシピに記入することの大切さを学びました。2回目では、アレンジを加えて、マシュマロをトッピングするなど工夫することができました。

次回は、7月15日（火）に文化祭で販売するマドレーヌの味を決めるための試作を行います。

