

調理研究同好会 7月11日（木）の活動

メニュー：ごまクッキー

今回は「すりごまといりごまの味の違いを比べる」という目的で「ごまクッキー」を製作しました。6月20日（木）に白ごまで作ったところ、成形が難しかったり、ごまの色味があまり出なかったりしたため、今回は黒ごまに変更し、成形のときのポイントを確認しながら作業しました。他のグループの様子を見ると、それぞれの工夫があって、技を盗み合いながら実習しました。味は、黒ごまの方がごまの風味を強く感じるようでした。すりごま・いりごまは好みは分かれましたが、美味しく仕上げることができました。

次回は7月17日（水）に文化祭で販売するマドレーヌを本番同様に製作します。今までの実習と異なり、一人で作業をするため、これまでの反省を生かしていきましょう！今年は2日間とも販売できるため、より多くの方に召し上がっていただく予定です。衛生管理を徹底し、美味しいマドレーヌを提供できるように全員で頑張ります！

