

調理研究同好会 7月26日(火)の活動

メニュー：マドレーヌ（明日葉・ココア・コーヒー・紅茶・ほうじ茶）

今年度5回目の活動を行いました。夏休みの部活動は3年ぶりです。感染対策を徹底しながら活動しています。

今回は9月9日(金)・10日(土)に実施予定の文化祭で販売するマドレーヌの試作を行いました。外部指導員の大沢さんから教えていただいた八丈島の特産である『明日葉マドレーヌ』のレシピを基に、様々な味のマドレーヌを製作しました。大量調理の基本である衛生管理や手早さ、また、販売するために全て均等なサイズや焼き上がりになるように、丁寧に作りました。今までの実習と異なり、製作後には販売する味や個数、カップのサイズや包装について話し合う時間を設け、本格的に文化祭に向けて動き始めました。

次回は8月29日(月)に1人ずつレシピを見なくても作れるようにひたすら特訓する予定です！

