3年人文・総合コース
家庭科(課題研究)

松華堂　藤岡店
ものづくりマイスターによる実技講習会

５月２９日（月）、３０日（火）の２日間、本校で「洋菓子・シュークリームとパウンドケーキ」の実技講習会を実施しました。講師は豊田市深見町にある松華堂藤岡店の奥平芳晴先生です。洋菓子の基礎・基本を学び、技術の向上を図りました。また、洋菓子の魅力や作る楽しさ、職業観や勤労観を学びました。

シュークリーム

パウンドケーキ

〈生徒の感想〉

パウンドケーキでは、最初バターが黄色でしたが混ぜていくにつれて白っぽくなり驚きました。私が家で作る時はバターをレンジで溶かしていますが、しっかり常温で混ぜることが大切だと知りました。シュークリームの生地は卵液を少しずつ加え、練り合わせる作業は根気がいり大変でしたが、奥平先生のご指導のおかげで上手に作ることができました。基礎を学んだので、これからはアレンジをして作ってみたいと思います。