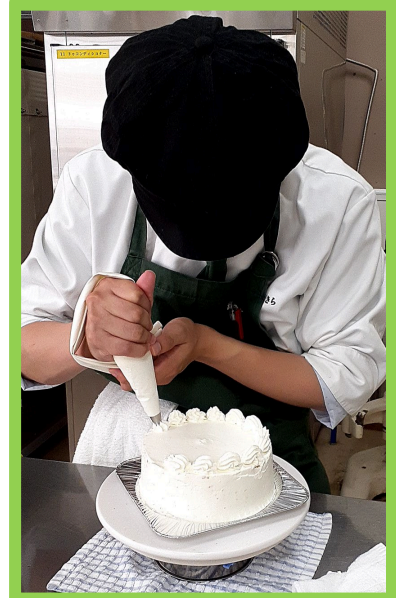


NJC 通信 製菓 202307号



2年生今月のおススメ 洋菓子実技試験



実技試験の内容はナッペ・絞り・パイピングでした。久しぶりのナッペで空いている時間を使って沢山練習しました👍。パイピングは本番中とても緊張して手が震えて苦戦しましたが、一年生の時に比べて確実に技術が上がっていたのでとても嬉しかったです👍👍
これからも衰えないよう練習頑張ります👍👍 T.Yさん



1年生今月のおススメ ムース

ムースは「泡」という意味で、口当たりが軽く柔らかい仕上げたお菓子を指します。板ゼラチンを使うので、ゼラチンがしっかり溶けているかを確認すること、うらごしすることが大切だと学びました。今回はいちごのピューレを使ったため、一口食べるだけでいちごの香りが口の中に広がり、とても美味しかったです。K.S.さん



「商品開発 試食会」 高校生にモニターになってもらいました!



2Qから1年生も「総合演習」の授業が始まり、商品開発に取り組むことになりました。長崎県の特産物や特産品を使用したレシピを自分達で考案し、試作を重ね、商品の完成が近づいて来たことから、7月に2回に分けて九州文化学園高校の1年生や長崎短期大学の先生方、学生の皆さんに対し試食会を開催しました。当日は商品に関するプレゼンを聞いてもらい、その後実際に食べて頂き、改善点など評価をしてもらいました。沢山の方々からの評価を頂くことで、自分では気付くことが出来なかった点に目を向けることが出来ました。一から自分たちでレシピを考え試作を繰り返し行っていくことは、楽しさもありますが、初めての経験で難しさも感じます。これからもたくさんの経験を積み重ね、成長出来るよう頑張りたいです。 S.Iさん