

NJC 通信 製菓 202306号



2年生今月のおススメ
クグロフ・アンザシアン



1年生今月のおススメ
洋菓子実技試験



今月は『ビスキュイ』の実技試験がありました。講師の先生たちの審査が入る中、とても緊張しました。ビスキュイは、混ぜすぎると膨らまないし、綺麗に混ぜていないと生地にもうらがえるなど、とても難しい実技でした。その他にも果物の飾り方、フィルムの貼り方など、覚えることがたくさんで、焦ってしまっていました。一つ一つのポイントをきちんと覚えて、時間内に綺麗に素早く出来るよう、今後の試験も慣れながら頑張っていきたいと思います!!

O.Mさん

製パン実習でレーズンたっぷりのリッチなパンを作りました!クグロフ型に油を塗り、底にはアーモンドを敷き詰めます。卵や油脂たっぷりのリッチな生地を型に入れて発酵させ焼き上げます。焼き上がると溶かしバターを表面に塗り、さらに粉砂糖を振りかけます。卵やバターをたくさん使っているなのでその分香りも味も最高に美味しかったです!!

T.Hさん

「長崎県洋菓子技術コンテスト」 に出品しました!



金賞受賞できてよかったです。部品が上手く作れなかったり、途中で壊れてしまったりと心が折れそうになる時もありましたが、先生方、友達と一緒に応援してくださったので完成させることができました!ありがとうございました
K.Hさん



スポーツデイ開催
製菓コース1・2年生が
3グループに分かれ、
フルーツバスケットや
バレーボールを通して
親睦を深めることが
できました。

マジパンエコー(学生)部門に
本学からは3名が出品し、金賞と
銀賞を受賞することができました。



食彩の里 よかばい相浦
 「うまかもん横丁」に
 参加しました！
 FAながさき×長崎短大
 SDGs コラボ企画3弾



ベリーズチーズのフィリングを入れるのから入るのアメリカンキノコ型のマフィンにする為にバターをどのようにして加えてた。今回の活動を通して、どうしたら見た目も味も良くなるのか、少しでもコストを抑える為などたくさん考えて1つのお菓子を完成させることができ、達成感を感じられました！当日は多くのお客様に製品を手にしてもらえ、とても楽しかったです！ K.Hさん