

生地から手作り *pizza* 製造



1月22日(水)、3年生生産科学系列「食品製造」では、最終回の実習としてピザを製造しました。

今回は、小麦粉(強力粉)をよく練った生地にとマトソースを塗り、様々な野菜やチーズなどの具材をトッピングし、オーブンで焼き上げました。

6月以降は「こだわりのピザ」(栽培から製造まで自家製のトマトソース・手作りチーズを使用し、屋外でドラム缶窯での焼き上げ)を作ることができます。

このメニューも小学生向けの出前授業の予定をしており、高校生が優しく教えます。

