

生地から手作り *pizza* 製造



2月13日（金）、2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）、砂糖、ドライイースト、牛乳をよく練った生地を発酵させ、ガス抜き、分割した生地にもマトソースを塗り、様々な野菜やチーズなどの具材をトッピングし、新しく導入されたオーブンレンジで焼き上げました。

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。

