

ナシのオリジナル加工食品 を作ろう③！！

～産業社会と人間 課題研究～

1月20日（水）5・6限、1年生「産業社会と人間」の「課題研究」分野、「新興ナシを使用したオリジナル加工食品を作ろう！講座」（16人）では、第2回目の製造実習を行いました。

男子1班は「やわらか豚テキ梨ソース」、男子2班は食品乾燥機（プチマレンギ）を使用して「梨チップス」、男子3班は「梨とリンゴのソテー」と「梨のヨーグルト和え」、女子班は1人1品で、「梨とヨーグルトでラッシー」、「梨のマフィン」、「梨入り豆乳のなめらかプリン」、「梨のクラフティ」の計8品でした。

どれも趣向を凝らした物が多かったですが、意外性やとても美味しいものもあり、製品になる可能性を秘めていました。



