

令和4年6月8日 フードデザインの授業に講師の先生がきてくれました。



講師
龍馬ビジネス&フード専門学校



製菓製パン科 玉置先生 山下先生

ケーキ・オ・シトロン（ケーキ・オ・シトロン）の作り方を講習していただきました。



パンドケーキ製法
ユガパンダ法(パンに砂糖)と入れ卵粉)
アガパンダ法(パンに砂糖と入れ卵粉)
スポンジ法(失敗して、別立て)

山玉置
下置
里置
菜置

講師
龍馬

ケーキ・オ・シトロン

- ① 試食室ほうき
- ② 調理室ほうき
- ③ 試食室モップ
- ④ 調理室モップ

分配皿の作り
試食台を拭く
ヤカン片づけ