

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(10gに20g)を入れ卵粉)
アガパンダ法(10gに20g)を20g)
スポンジ法(失注して、別注)
山玉置
山下
里菜
講師
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
分配皿作り
試食台石拭く
ヤカン片づけ