

5/11(土)入試説明会「栄養・食品系体験講座」を開催

栄養・食品系体験講座①

卵を科学する！～体験実習（オムライス）～デザート付き



講師は
食品学科の
吉田光一先生

卵が
とろ～り！



野菜はすべて切って準備万端。



コク深いデミグラスソースをかけて。

卵の構造や凝固温度などに関するミニ講義と調理のデモンストレーションの後、各調理台に分かれてオムライスに挑戦！ 学生がサポートしてくれるので調理に慣れていない人でも安心して参加できます。

栄養・食品系体験講座②

酵母の力でパンの美味しさが変わる！？



講師は
食品学科の
山本直子先生



酵母の種類やパンの製造方法とメカニズムに関するミニ講義の後、パン作りに挑戦！ テーブルパンの成型のポイントなどを教えてもらえるので、はじめてでも、まん丸のきれいなテーブルロールを作ることができます。



味や食感が違う？

ドライイーストと白神こだま酵母の2種類の酵母を使ってパンを焼いて食べ比べ。