



食品科学科の12月 Part 1



しっかり
泡立てて

毎年恒例の1年生

クリスマスケーキ作り。

今回はケーキの土台になるスポン

ジケーキを焼き上げました。



手早く
混ぜて

均等に
分けて



卵と砂糖を泡立てます。小麦粉を加え切るように混ぜます。卵の泡を消さないように手早く作業するのがコツです。最後に溶かしマーガリンを加え、焼き上げました。



次回はデコレーション編です。
お楽しみに！