

ものづくりマイスターによる パン製造実技指導

岐阜県職業能力開発協会の「ものづくりマイスター実技指導」で、食品科学科2年生と3年生が、製パン企業で指導員をされていた森崎雅夫マイスターからパンの製造技術を学びました。

パン生地の仕込み方法、いろいろなパンの整形方法、発酵や焼成方法を教えていただきました。プロの技術の高さや手際の良さを目の当たりにし、改めてパン製造の面白さや奥深さを感じました。



森崎雅夫マイスター



1月16日 3年生食品製造選択者



1月18日 2年生前半



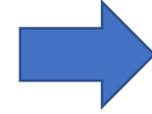
1月23日 2年生後半

ものづくりマイスターによるパン製造実技指導

パン製造の流れ



仕込み



一次発酵



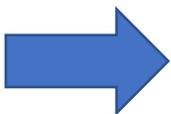
分割



丸め



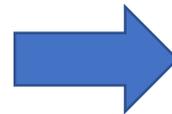
整形



整形発酵
(ホイロ)



艶出し卵塗



焼成



完成

1種類のパン生地から、いろいろなパンを整形する方法を教えてくださいました。



あんパン



クリームパン



バターロール



レーズンロール



ベーコンロール



ハムマヨネーズ