

マーマレード実習 (4月23日(火)、蒸煮室)

マーマレードは、ミカンなどカンキツ類の果汁に細切りにした果皮を加え、砂糖とともに熱し、ゼリー化したジャムです。



今回、3年生 12人がハッサクを原料にマーマレードを作ります。「甘味と酸味、苦みのバランスが絶妙」と、人気商品となっています。

丁寧に切っています。

