

輪之内町の米粉を使用した

食物科2年生 お菓子講習会

なめらかフリンの生みの親である「Plesic」のオーナーシェフ所浩史氏を招いて輪之内町の米粉を使ったお菓子講習会を開催しました。

米粉の特性を生かしたお菓子や原料について学び、1つ1つ丁寧にお菓子を作ることの大切さを学びました。

実習の様子



今回は米粉を使用しているため、小麦粉の生地よりしっとりとした食感に仕上げることができます。

ごまと米粉のチュイル



米粉のフィンシェ

