

天草工業高校 食物同好会 2020年度の活動を振り返る

コロナ禍の中でも、感染対策をしながら、いろいろなスイーツ、日常食をつくりました。活動の一部を紹介します。



アーモンドクッキー



冷やし中華



シュークリーム



くるみパン

2020.12.4 米粉料理講習会

講師：米粉インストラクター 岩下 和美先生



発酵させた皮の生地を等分して成形。



具材を入れて丸めるのが難しい。

「米粉中華まん」「米粉ロールケーキ」の作り方のポイントを学ぶ。



米粉ケーキのスポンジ
米粉にはグルテンが含まれないので、おせんべいのようにはなりません。



米粉中華まん

ちょっと見かけは不格好だけど、味は自信あり！



米粉ロールケーキ

クリスマスケーキ本番の練習になりました！

2020. 12. 24 クリスマスケーキづくり



ロールケーキ



ガトーショコラ



デコレーションケーキ



2021. 2. 25 生チョコブラウニーづくり

チョコレートを刻んで・・・



湯煎にかけます！やけど注意！



他の材料と混ぜ、オーブンで焼きます



粉糖で美しく仕上げます！



くるみを入れても！



米粉ピザ



五目おこわ



正月料理
ごまめ・栗きんとん



お花見弁当



ポテトコロケ



かぼちゃパウンドケーキ



地元産のイチゴを使って

2021. 3. 18 いちご大福づくり



初めて大福の皮

(=求肥：ぎゅうひ) を作る。



いちごを白あんでくるみ、さらに大福の皮でくるむ。以外と成形が難しい。それでもなんとか形を整える。

2021. 3. 18 みたらし団子づくり



たれも美味しく
できました。



お店の団子のような出来映え！！



完成！