

### 製パン実習

1年次生では後期に入り、製パン授業も半分を終えました！製パンでは必ず出てくるイースト★イーストには、酵母や生イースト、ドライイーストなどさまざまなイーストがあり授業の中で詳しく学んでいきます。



### 製菓理論（製パン）

授業では、世界各国のパンの種類を知り、今まで何気なく食べていたパンが、一体どこの国のパンで、なぜこの固さや材料を使っているのかについて学びました☆



### 専門実習（洋菓子）

専門実習では、非常勤講師の井上先生にお越しいただいています。井上先生は海外において主に「チョコレート」を専門に学ばれており、学生達は現場で必要とされる知識や技術を積極的に学んでいます。





同じ材料で2種類の技法によって、見た目も食感もちがうデザートに仕上げてみました！  
学生たちも2種類ずつ製作し、満足できる仕上がりになりました♡

## アシェットデセール演習

### 学外授業

学外授業では、「ANAクラウンプラザホテル京都」を訪れました。先方のご好意により、普段では入ることのできない厨房に招いてもらい、各現場のシェフからの説明や質問できる機会をいただきました！！



**前回に引き続き、大阪新阪急ホテルのパティシエによる特別授業を実施！  
これまで見たことのない「科学実験のようなデザート」に挑戦♪  
液体窒素を使い、演出からデザートの仕上げまでを学び、学生達はカメラ片手に驚きが止まらなかったようです。**



僕も挑戦！！

