

今回は 食品科学科 和菓子実習です。

教えてくださったのは 西尾 両口屋 の儀貝 隆男 先生。作ったのは旬の栗を使った「栗きんとん」とセンスを要する「練り切り」です。

先生のように栗をほじって裏ごししてから



栗、餡、砂糖を合わせて加熱してから茶巾でしぼります



次は 練り切り 先生の手先に注目！



それぞれのセンスが光ります✨



本日の成果！ 練り切りは 水仙をイメージ

