

職能開發科3年生家政  
菓子製造技術指導





職能開発科家政では、毎年3年生がこの時期にまとめとしてケーキづくりに挑戦しています。プロのパティシエの方に来ていただき、ケーキづくりの基礎を教わりながら、製作しています。



これまで培ってきた技術に加え、ケーキづくりならではの技術を加えることになります。講師の先生による、完成見本です。自分にできるのか？と頭をよぎります。



果物をカットして、準備を整えます。  
ちゃんと手入れをした道具を使わないと、切り口  
が崩れ、売り物にはなりません。

ホイップクリームを塗っていきます。ホイップクリーム  
作りも、温度管理や手際の良さが求められますね。





型から外す、緊張の瞬間。きれいにイチゴが並んでいるかな？

さらにホイップクリームでデコレーションをしていきます。絞りだして、ちょっと移動して。集中、集中！





僕のケーキだ..  
美しい！カンペキだ!!



最高のケーキが並びました。  
鈴木先生、ありがとうございました!!

