



たんけんしょうねんだん ひたちあきんど探検少年団

だい かい か し や や たいけん
第3回 お菓子屋さん・パン屋さん体験

活動日：7/21(火)、7/29(水)、7/30(木)、7/31(金)



おおたか どう
大高かおる堂
(日立市川尻町5-16-10)



か しょう
菓匠 たけだ
(日立市田尻町5-14-3)



ローゼンブルク
(日立市石名坂町1-8-26)



かの子^こ
(日立市留町1132-2)



ご協力いただきありがとうございました！





おおたか どう ちゅうぼう けんがく つく かた
大高かおる堂さんでは厨房の見学、クリームやカスタードの作り方、
デコレーションケーキの作り方を見学させていただき、クッキーシュ
ーづく ちょうせん ちゅうぼう あつ なつ や
ー作りに挑戦しました！厨房はとても暑く、夏のケーキ屋さんはク
リームが溶けてしまうため手際よく商品を作ることが大切ということ
を学びました。



か しょう ちゅうぼう けんがく つく かた
菓匠 たけださんでは厨房の見学、カステラの作り方、ケーキのデコ
レーションのコツをおし いただ づく はこ
詰め、シールを貼るところまで、実際にお客様に提供するまでの
ながれ おそ きれい も つ たか
流れを教わりました。綺麗に盛り付けをするためにはフルーツの高さ
に注意したり、クリームの絞り方にコツがあることを学びました。





ローゼンブルクさんではパン生地を作る過程や発酵についてなどパン屋さんの1日を教えて頂き、お店で1番人気のソーセージのパンとリースのパン、菓子パン作りに挑戦しました！パンの仕込みでは前日から次の日の朝まで発酵させるパンや、1日かけてオーブンで焼くパンなど色々な種類があることを学びました。



かの子やさんでは商品の品出しや袋や容器にシールを貼る作業をしました。あんドーナツ作りにも挑戦！小さな生地は暑さで柔らかくなってしまったり、すぐ手についてしまい、あんこを詰めるのがとても難しく、職人技を間近で見学しながら作りました。思った形にならず、きれいな商品を作るのは簡単ではないことを学びました。

