

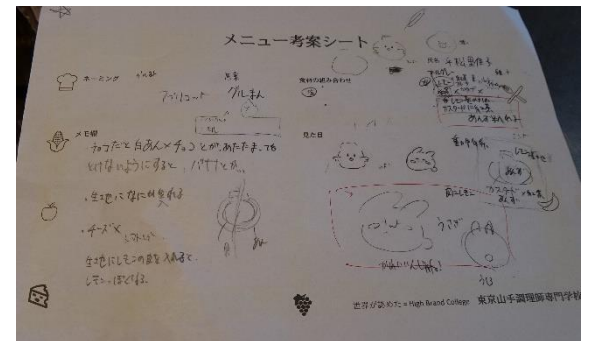
ハローキャリアワーク通信2号

7月22日、グルマンサミットの第2回目が行われました。今回は、各グループが考えた「中華まん」の試作と当日のポスター（各グループの中華まんのウリを描く）作りでした。



加山先生が前回各グループが考えた中華まんのレシピを作成してくださり、それぞれそのレシピに基づいて、中華まんの生地作りを開始しました。用意された粉やイーストなど、不慣れな様子で互いに譲り合いながらも、

水を計量しイーストを溶かし、粉に混ぜ始めました。また、生地が出来上がりをよくするために「油：ラード」も入れました。



生地の捏ね方を教わり、発酵の準備が整いました。発酵させている間に、具材の準備です。各グループに合わせた具材を混ぜ合わせ、10等分にしました。生地によってはイタリア風なのでケチャップを入れて、赤く染めました。ハーブを入れたり、杏子を入れたり、クリームチーズを入れるなどして、各グループとも具材を完成させました。



グループとも具材を完成させました。

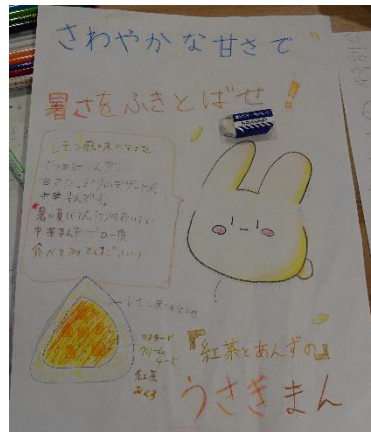


具材を等分に分けたころ、発酵もできたようで生地がふんわりと膨らみ指で押し込んでも戻ってこないいい状態でした。

生地を10等分に分け、手のひらサイズの円形に伸ばします。めん棒（30cm程度）の端で伸ばすのですが、なかなか難しいようで、円より楕円、厚さも不ぞろいですが、具を入れてまとめます。このまとめ方も難しそうで、苦戦していました。さらに、この中華まんには、拘りがあるグループもあり、「ねこまん」は、耳を摘まんで引き出し、目とひげ？「パンダマン・豚まん」は、目と鼻を工夫、ウサギマンは、耳に切り込みを入れる、「ト



「マトの形のイタリア風」は、ヘタを付けるなど、加山先生と共に工夫して、創り上げていました



「うさぎまん」のポスター、短時間で上手に作りました。蒸し上がった各グループの中華まんです。

🏠 代表作
どれも美味しかったです。8月20日の食フェスが楽しみになってきました。



