

“手作り生キャラメル”に挑戦

畜産試験場で6月26日(土)畜産物加工教室として、「手作りの生キャラメル」に挑戦して頂きました。内容は次のとおりです。



材料の分量はいいかな？

昨年大変人気の高かった“手作り生キャラメル”作りに、公募で選ばれた6家族18名が挑戦しました。

講師には地元坂井市三国町のプロのパティシエによる指導のもと、子供たちが真剣に材料を量っていました。



講師の説明は真剣に聞いて！

では、講師の見本。お鍋の中の牛乳や生クリーム等がこげないように木べらでまぜていました。

「もういんでねえかあ？」

「やっぱり、先生上手やの。」



試食開始！！

いよいよ待ちに待った冷蔵庫で冷やしていた生キャラメルの試食開始。

「やったあ！」「うまあ〜い。」

参加者全員大変満足した生キャラメルでした。