

県産牛乳を使った「プリン作り」教室開催

- ・開催場所 福井県畜産試験場(研修館)
- ・開催日 6月25日(土)5組12名参加



今回、
県畜産試験場で
新聞で公募した12名が参加されました。
小中学生のいる
家族で参加者して頂きました。



材料は、
県内畜産農家の牛乳(850g)
畜産試験場で
生産された鶏卵(160 から 180g)
卵黄(100g)
生クリーム(150g)
グラニュー糖(140g)です。



卵を上手に割り、
片手で卵黄に分ける
プロ顔負けの
中学生の男子がいました。

きっと、将来素晴らしい
料理人になるでしょう。



がんばって
お母さんと一緒に
上手に
材料を混ぜてくださいよ。



さあ、プリンの容器に小分けして、
オーブンで
湯煎しながら
焼きましょう！



別で作った
カラメルソースをのせて
試食開始です。

なめらかプリン完成です。