

6/19(土) 10' 第1回オープンキャンパス体験授業

計量結果報告



6月19日(土)のオープンキャンパス体験授業での、各班から報告された数値をまとめました。米(宮城県産 まなむすめ)の洗米による吸収水は8.4%、ごはん(IHヒーター or ガスコンロで炊飯)は、もとの米重量の約2.5倍(最も低い班は2.2倍、高い班は3.2倍)でした。調理学上から、前者は8~10%、後者は2.2~2.4倍です。

見た目、食後、やわらかいと感じた方もおられたと推察しますが、おおむね炊飯の基本に沿ったごはんが出来たと思います。おわりに、残食(ごはん、胡瓜)がほとんど見られなかったことに感謝しています。

(by 松尾、山崎)



次回オープンキャンパスは…

7/24(土)、25(日)に開催!

