

蒸しパン作りをしました

5月26日～31日、デイサービスにて「酒粕蒸しパン作り」を行いました。酒粕は清都酒店様より頂いたものを使用させていただきました。ありがとうございました。

生地作りやアルミカップに盛り付ける際には「昔、子どもたちに作ってあげたわ」、「出来上がりが楽しみやね」と慣れた手つきで作業してくださいました。ホットプレートにて15分程蒸すと、甘い香りが広がり、ふわふわの蒸しパンが完成しました。「酒粕の香りがしてよかった」「ふわふわもちもちして美味しい」と笑顔で味わっていただけました。

