

昔ながらのカステラ焼き

千葉県立房総のむら
11月10・11日



「昔ながらのカステラ焼き」は、砂糖・卵・はちみつ等を使い、銅製の型に生地をつめ、炭火でじっくり焼きます。菓子の店の人気演目です。

火床に火をおこしてから、おおよそ20分～25分程度の時間をかけて焼き上げます。時々型の位置を変えたり、型の上に小さく砕いた炭を置くなどし、上下を均等に熱します。

今ではオーブンを使って焼くことが多いですが、ここでは、火のおこし方や火力調節の方法を学べます。