

総合実習（食品3年）

魚練り製品実習「さつまあげ」を行いました。

10月15日（木）の総合実習では、魚練り製品実習を行いました。魚肉は食塩を加えて練る（専門用語で播潰と呼びます）とタンパク質が網目状につながり、独特な粘り気や弾力を持つ性質があります。魚練り製品はこの性質を利用し作られます。

今回の実習では、魚練り製品の代表として「さつまあげ」の製造を行いました。すり身に塩を加え、播潰するうちに粘り気や弾力が変わる様子を生徒たちが実際に手で触り、体感しました。

播潰が終わったすり身は、ヘラで形成し、油で揚げることできつね色のさつまあげが完成しました。

出来立てのふっくらしたさつまあげはとても美味しそうで、生徒たちからも好評でした。



1. 播潰しやすいようすり身を切り分けます



2. 塩を加えて播潰すると粘り気が出てきました



3. 型に入れ、ヘラで成形します



4. 油で揚げて、ふっくらしたさつま揚げが完成です