

【食品系列】さんまの味醂干しを作りました。

食品系列の3年生の「総合実習」第2回目は「サンマの味醂干し」を製造しました。今回は春休み中に忘れていた魚のさばき方を取り戻すために大量のサンマを捌きました。匹数を重ねるごとに生徒たちの包丁さばきは向上し、きれいに捌けるようになりました。3枚におろしたサンマは特製のタレに漬けてから干し、味醂干しを作りました。天気にも恵まれ、きれいに干すことができました。

出来立ての味醂干しは、ふっくらしてとても美味しかったです。

