

【食品系列】ねり製品実習を行いました。

食品系列3年生の「総合実習」で練り製品の实習（さつま揚げ）を行いました。魚肉は食塩を加えて練ることによって、粘性を持つようになります。専門用語で練り作業のことを「搗潰（らいかい）」と言い、機械のことを搗潰機と呼びます。7kgもの魚肉と野菜などを合わせ、さつま揚げを作りました。

練り製品は時間とともに弾力を持ち、形成がしづらくなってきます。そのため搗潰後のすり身は、素早く型にはめ、丸い形に整えなければなりません。生徒同士で協力し、160枚近くのさつま揚げを作ることが出来ました。

