

【食品系列】 2年次実習でアジの開きを作りました

食品系列2年生の「総合実習」でアジの開きを作りました。また、歩留まりの計算も行いました。歩留まりとは、原材料から製品を作るとき、廃棄部分を引いた重量の割合を言います。今回の実習では85%ぐらいの生徒が多かったです。アジの開きの場合、内臓しか廃棄しませんので、歩留まりが高くなります。なお、今回の実習では、前回自分たちで研いだ包丁を使用して開きを作っています。



アジを開いています。



自分が研いだ包丁でさばっています。



重さをはかって歩留まりを計算します。



開いたアジを塩水に漬けています。



処理したアジの開きです。この後乾燥させます。



最後は掃除をして終了です。