

【食品系列】三年生の食品実習がはじまりました

令和3年4月、食品系列の3年生が「総合実習」の授業内でイカの塩辛を製造しました。

気温は低いものの朝から快晴で絶好の烏賊干し日和になりました。新学期になり包丁を握るのが久しぶりの生徒たちでしたが、一人ひとりイカを捌き、皮を剥いで下処理を行うことができました。

イカの塩辛で大切なのは余分な水分をできるだけ少なくすることです。しっかり干して水分の抜けた烏賊と烏賊の肝臓を混ぜ、冷蔵庫で一週間混ぜながら熟成させれば完成です。

今年は、熟成した塩辛を瓶に詰めて販売を行いました。



丁寧に下処理をします



天気に恵まれ、外で干すことができました



一週間、熟成させた後、瓶に詰めます



ラベルを貼り付けて完成です