

【食品系列】冷凍餃子の製造実習を行いました。

6月10日の食品系列の3年生の「総合実習」では「冷凍餃子」を製造しました。今回の実習では、珍しく魚を使用しません。文化包丁を使い、大量の野菜をみじん切りにしました。普段とは違う包丁の扱いに不慣れな生徒もいましたが、大量に切る中でコツをつかみ、上達することが出来ました。

餃子づくりは一つずつ手作りです。合計で1500個を超える数を包みました。回数をこなすうちにペースはどんどん上がり、きれいな形の餃子が完成しました。出来上がった餃子は8個入りでパックに詰め、金属探知機を通し、 -30°C の冷凍室で凍結しました。来週の実習では商品の包装方法を学び、冷凍餃子のパックを包装します。



ニラ、キャベツ、ネギを大量に切りました



計量された肉ダネをどんどん包んでいきます



8個入りでパックに入れたらシーリングです



最後は金属探知機を通して検品します