

【水産食品科】「総合実習②」サバ竜田弁当の仕込みをしました！

水産食品科の3年生はお弁当販売に向けて「サバの竜田揚げ」の仕込みを行いました！

「サバの竜田揚げ」は2年生の頃に一度経験済みです！今回は捌く量も多い中、みんなで協力し作業を進めていました！お弁当販売当日は美味しいお弁当が作れるようにみんなで頑張りましょう！



三枚おろし→骨抜き→ぶつ切り
→調味液に漬け込み→衣をまぶす

