

【水産食品科 3年】

科目「総合実習」にて「イカの塩辛」の仕込みを行いました！

イカを捌いて、イカソーメンの形に切って、肝を取り、肝を濾して、イカソーメンと焼酎と旨味調味料を混ぜて、1週間発酵させます。



皆でイカを捌いているところ



イカの塩辛を濾しているところ



イカ、肝、焼酎、旨味調味料を混ぜているところ

完成が楽しみです！！