

1 学 年 サ ン マ 缶 詰 実 習

H30.07.09



海洋生物系列と食品系列の1年生が合同でサンマ缶詰制作の実習を行いました。

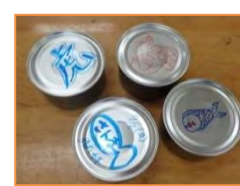
まずはサンマを3cmの長さに切り分け、内臓を取り除きよく洗います。



洗ったサンマの切り身を缶の中にきれいに並べていきます。自分の缶には名前を書いて自分だけの缶詰を作ります。サンマを詰め終わったら、魚の臭みを取るためのショウガも一緒に詰めます。



醤油味のタレをかけて、シーマ-という機械に入れ、缶にフタをしていきます。



フタをした缶詰をレトルト釜に入れ120℃で90分加熱すればサンマ缶の完成です！おいしくできたでしょうか？