

# 1学年 サンマ缶詰め実習 (R1.7.1)



食品系列と海洋生物系列の1年生が合同でサンマの缶詰めを作る実習を行いました。  
食べるのは味が染み込んだ2~3カ月後です、おいしくできているでしょうか。



最初に作業手順の説明を受けます



サンマを輪切りにし、内臓を抜いていきます。



缶の中にサンマと調味液、ショウガを詰めていきます



缶にふたをする機械



作業後は調理室を清掃



缶詰をレトルト釜に入れ加熱したら出来上がりです！



缶詰めに自分で描いたラベルを付けて完成！