



学力向上フロンティア事業 キャリアトライアル

<2年海洋科学科 「新巻鮭」製造その1>

11月27日(火)~28日(水)において、2年海洋科学科19名と2年食品経済コース18名が連携し、贈答用の「新巻鮭」を製造しました。海洋科学科は、塩のすり込みまで実施し、食品経済コースに引き継ぎました。



鮭の中でも高級な紅鮭を原材料として使用



内蔵や血合いを丁寧に水洗い



水洗後に重量を計測



サイズごとに選別し、水切り



規定量の塩を全体にすり込む



腹部を上向きにして一晩置いて、脱水