

2E が鶏みその実習を行いました！

食品科学科 2年

味噌づくりを終えた2年生が、前年度の諫農産麦みそを使用した、「鶏みそ」を製造しました。まずは8班で分かれて鶏ミンチを炒めて、おろした野菜や砂糖、みそで味つけをして、最後に大きい攪拌釜でまとめて、味を均一にします。初めての鶏みそだったので、混ぜる要領が掴めず少し焦げ目になるなどの反省点がありました。次回はさらに良いものを作れるように頑張りましょう！



諫農とりみその美味しさは様々な材料を使った隠し味です！
下処理も丁寧に行います！
瓶詰めの際も、みその間に空気が入らないように、しっかり詰めていきます！



最後にキャップをしっかり締めるのは、力強い男子の仕事です！



農文祭までに実習を重ねて、より良いものができるように頑張ります！！