

らっきょうの下処理をしました！

農業科学科3年

選択授業食品製造で「らっきょう漬けの下処理」をしました。らっきょうが旬であるこの季節、農業科には知っておいてもらいたい品目です。3回目にもなると、ようやく食品科の実習にも慣れてきたようです。

先生の実演を
食い入るように
聞いています。
積極的です！



ひと粒ずつ丁寧に作業できました。



集中して処理が完了したら、水洗いをします。



カメラを意識してしまいます。
集中しましょう



最終チェックします。異物
はありません！



塩漬け用の塩を
溶かしています。

らっきょうの製造工程を
しっかりと記録します。
ぜひ家でも作ってみてく
ださいね。

