

3E マーマレード作りが始まりました！

食品科学科 3年

新年度、春の恒例マーマレード製造実習が始まりました。まずは甘夏の下処理を頑張ります！菓子用ピール、ペクチン用のアルベド、ジャム用果皮の1mmピールと分けていきます。

マーマレード歴2年目の3年生は、昨年を思い出し集中して取り組むことができていました。この2週間はマーマレード作りを頑張ります！



Q.今回の実習はどうでしたか？

均等に1mmに刻む作業は大変でしたが、丁寧さが身についた気がします！！

今年の3年生は細かい作業がとても得意です！！令和元年の食品科学科を引っ張って下さいね！



先生の演示を見て、去年を思い出してスタートです！迷いなく、てきぱきと作業を進めていきます！



魚を卸すようにアルベド(白い部分)を削ぎ落します。慎重にケガをせず終えることができました！



1玉の甘夏を5種類に分けていきます！確実な仕事をしています！



衛生管理にしっかりと取り組む姿に頼もしい3年生らしさを感じられました！頼りにしていますよ！！