

食品科学科

民間講師招へい事業「ソーセージの製造」

2月3日(月)、食品科学科2年生は、大光食品工場長 松本伸治さんに民間講師としてお越しいただき、ソーセージの製造を学びました。

日頃、製菓や製パンの実習が多く、肉加工実習をおこなう機会が少ないため、生徒達は講師の先生から教えていただくソーセージ製造の注意点やコツなどを興味深く聞いて、実習に取り組みました。

材料の練り合わせ、腸詰め、乾燥、くん煙、ボイルの過程を経て、ソーセージを完成させました。

実習の最後に、生徒達は、自分たちで製造したソーセージを試食し、手作りの味に感動したようです。

講義していただいた大光食品松本工場長様、ありがとうございました。

