

# 食品サイエンス科

## 春休みの総合実習 ～マーマレードの前処理～

3月25日、食品サイエンス科の1年生が今年度最後の実習で、マーマレード製造の準備を行いました。実を洗って皮をむき、形を整えてから千切りし、果肉は後日、果汁とペクチンを搾ります。マーマレードはミカンの皮が入っているジャムです。甘いジャムに皮が馴染むように1～2mmの細さになるよう一生懸命頑張って刻み、包丁遣いも上達しました。来年度も美味しいマーマレードをお届けいたします！！

きれいに爪を切っているので、外側の皮をむくのがけっこう難しいです・・・(生徒談)



内側の白い部分「アルベド」を、少し形を整えるくらい、薄～く取り除きます。



それぞれの班で役割分担をして、流れ作業になるように工夫をしています。どの班もチームワークを発揮しています！！

美味しいジャムを作りますね！



包丁の厚さが目安！  
上手に切れましたよ！！