

食品サイエンス科

1年生 総合実習 「はるかの前処理実習」

2月3日（金）に「はるかマーマレード」の前処理の実習を行いました。はるかとは、みかんの品種で果皮が黄色く酸味が少ないのが特徴です。最初は苦戦していましたが、丁寧に果皮と果肉を分け、協力しながら実習を進めていきました。マーマレードの製造実習が楽しみです。



マーマレードは皮も使用するのが特徴です

