

食品製造「ソーセージ実習」

畜産科学コース2年

2月9日（火）3～4限にソーセージ実習を行いました。ソーセージ作りにおいて大事なことは、肉の温度を15度以下に保ちながら手早く作業を進めることです。気温の低い冬は、ソーセージ作りには適温ですが、生徒達は手が冷たくなり、肉をこねる作業や羊腸に詰める作業に苦戦していました。羊腸に詰め、ゆでた後、冷水で冷やし、個包装にし、各自が持ち帰りました。弱火のフライパンでこんがり焼くと美味しいです。



↑
肉の温度をあげないため、手を冷やし、肉の中に氷水、ボウルの下には保冷剤。



←羊腸に詰めた肉をねじりながら、形を整えていきますが・・・難しい。