

食品製造「出汁と酢の物の調理実習」

食品科学科3年

6月15日（月）、出汁と酢の物の調理実習を行いました。出汁は、鰹節と昆布の混合出汁です。昆布の取り出しや鰹節を入れるタイミングを考えながら、鍋の中のだし汁の変化を見極めます。出汁本来のもつ味も知ってほしいので、味付けする前の出汁汁を少しだけ味わいます。出汁だけの味は、非常に表現しにくい様子でしたが、透き通った黄金色の出汁の香りに癒やされていたようです。塩と醤油で味付けすると、体にすーっとしみこむ味がしたとの感想がありました。出汁の良い香りが実習室に漂いはじめる中、酢の物に使用するきゅうりを小口切りにし、しょうがを針のようになく細く切ります。包丁の扱い方は、まだまだ練習が必要な様子でしたが、段取りを考えながら、調理実習を進めることができました。



↑これが、一番出汁です。



↑出汁に醤油と塩で味付けしました。



↑調理作業中もマスク着用し、対面にならないように配慮しております。