

食品系列総合実習 2年 アジの開きを作りました。

5月14日火曜日の総合実習で食品系列の2年生がアジの開きを作りました。使用する包丁は、4月に自分たちが研いだ包丁です。

初めて魚をさばく生徒も多く、スムーズには出来ませんでしたが、一人4尾のアジを開きにすることができました。火曜日の天気はあいにくの雨で天日干しができなかつたため、冷蔵庫で風を送って乾燥し、翌日に天日干しを行いました。

