

新作

中野工業高校 定時制

食品工業類型 3年生プラント製造実習

「中工 夜のカレー」

製造実習の紹介

都立中野工業高等学校・定時制

中野工業高校定時制の食品工業類型では、保存性を高めた加工食品を製造する実習を行っています。

今年、新しくレシピを改良した「新作レトルトカレー」の製造工程の紹介します。

器具洗浄・食材下処理



異物等が入らないように、洗浄・下処理を丁寧にを行います。

野菜・肉の湯通し (ブランチング)



ブランチングすることで、食材の保存性を高めます。

カレールの調整



スパイスや野菜の煮汁などを調合して、うまみを出します。

レトルトパック詰め



具材やカレールの重量を正確に計量して、レトルトパックに充てんします。

125℃の高温で調理・殺菌！！



米の缶詰も製造してみた。

レトルト殺菌機へ

大きな具と果物などのうまみ特徴だよ！



地域の行事で販売予定!!

東京都立中野工業高等学校 定時制 総合技術科[機械類型・食品工業類型]

完成！！

ホームページで実習風景をみることができますよ



おいしい保存食

都立多摩工業高等学校

作品説明

食品ロスをなくすために別の製品として新たに生まれ変わった保存食として活用する。環境教育の一環で、保存食を作りました。ただ、保存食といってもおいしくなければ食べません。本当においしく食べられて実用できる保存食を作りました。オレンジジャムとリンゴジャムはパンなどに塗って食べます。二つ目はぶどうジャムです。ぶどうジャムはカレーに入れたり、バーベキューソースに入れて味をまろやかにします。ジャムの条件としては、糖度が60度以上、pHが3.0～4.0です。今回のリンゴジャムとぶどうジャムは消費期限が6ヶ月です。

