

【食品系列】 2年次実習で包丁の研ぎ方を学習しました

食品系列2年生の「総合実習」で包丁について学習しました。包丁の種類や取り扱い方、包丁の研ぎ方を学習しました。2年生から本格的な実習が始まります。魚や食材を加工する際に、包丁は必要な器具です。今回は包丁を研ぐ練習風景を紹介します。



説明を聞いています



今回は前掛けをつけて実習を行いました



机を清掃しています



包丁研ぎをしました
研いだ後は切れ味が良くなりました



最後は掃除をして終了です