

## 【水産食品科】ゆで小豆缶詰を作りました。

食品系列3年次生、本格的な缶詰製作のはじめとして、ゆで小豆の缶詰を作りました。



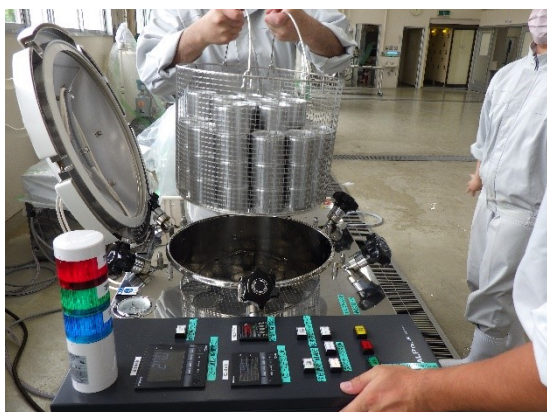
まずは小豆を茹で、砂糖を混ぜていきます。

全体の糖度を45%以上にするため、糖度計を使って糖度を確認します。



糖度が45%以上になるまで砂糖を溶かしたら、小豆と煮汁を計量して缶に詰めていきます。

巻締機で缶を巻締したら...



殺菌してこの日の作業は終了です。

後日、ラベルを貼って完成になります。