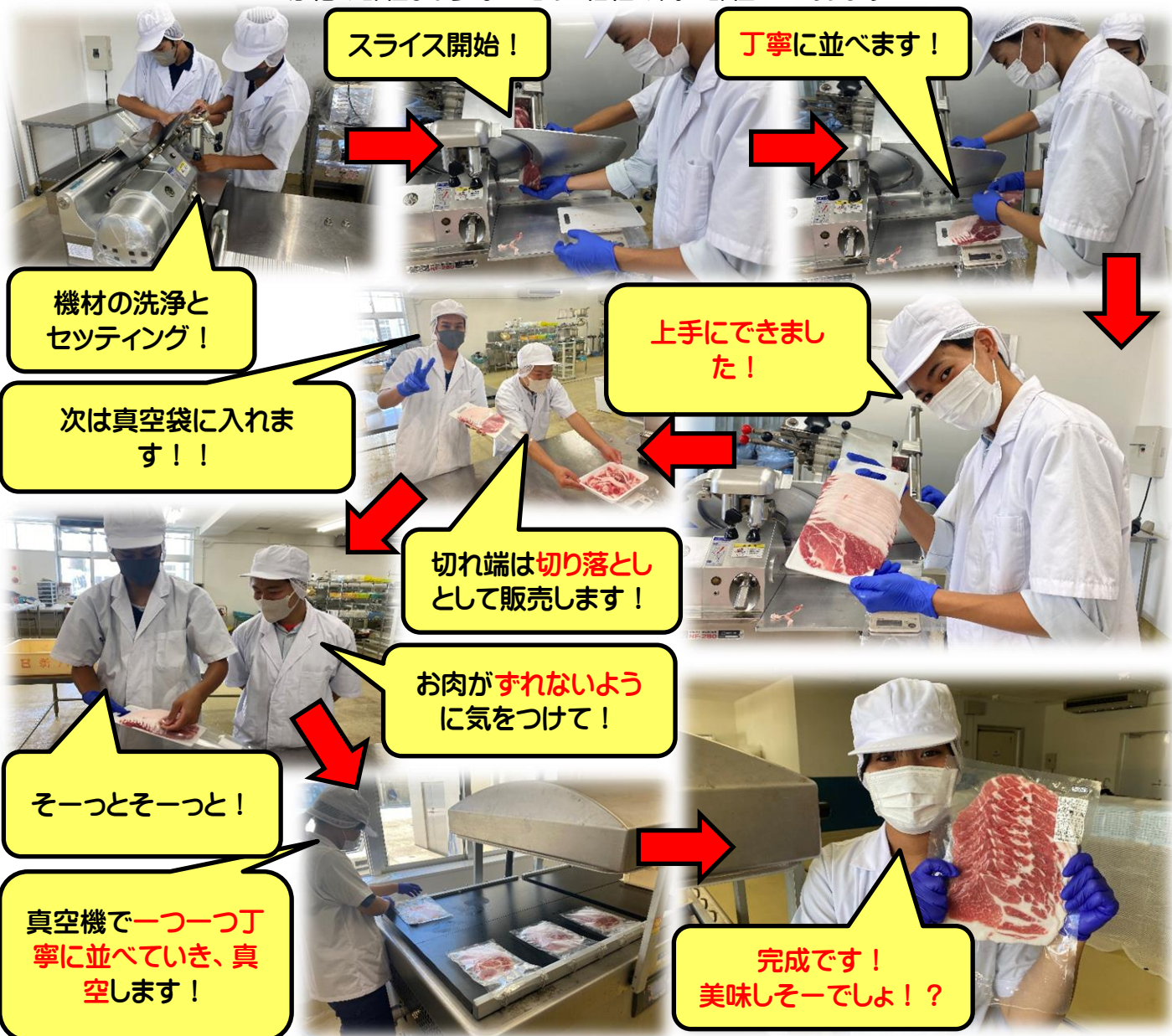




## フードプロデュース科

### 精肉(肩ロース)スライス 実習

フードプロデュース科では自分達で育てた豚肉を八重山食肉センターで屠畜後、学校でお肉の状態で引き取り、授業の中で解体してパーツ分けし、各部位に分けてそれぞれの部位の特徴を活かした製品を製造しています。今回は2年生で肩ロース肉を使ったスライス(精肉)を行いました。肩ロースは赤肉の中に脂が細かく入り、赤肉と脂のバランスが良く、焼き肉や炒め物や活用の幅がとても広いのが特徴です。また、豚1頭あたりから取れる肉量が他の部位より少ないため、価値の高い部位でもあります。



スライス開始!

丁寧に並べます!

機材の洗浄とセッティング!

上手にできました!

次は真空袋に入れます!!

切れ端は切り落としとして販売します!

お肉がずれないように気をつけて!

そーつとそーつと!

真空機で一つ一つ丁寧に並べていき、真空します!

完成です!  
美味しそーでしょ!?

フードプロデュース科は家畜動物の生産技術・畜加工技術を身に付けます。卒業後は地域に求められる即戦力に!!