



八重農だより

～八重農の情報がいっぱい!!!～

第29 (肉) 号
2022. 5. 30
発行：八重山農林高校
フードプロデュース科

フードプロデュース科が ハムを製造しました。



①塩漬後の肉を計量



②お肉をケーシング袋に充てん



③コンプレッサーでお肉に圧を！



④たこ糸で巻き締め(結束)



⑤結束で全体をかたく巻き付ける



⑥お肉の結着は結束で決まる



⑦90 個以上の巻き締め完了



⑧さくらチップで燻煙中



⑨ボイル



⑩完成

ハムの食べ方
解凍後そのままでも、レンジでも
焼いても美味しく召し上がれます。