



食品加工科だより

第 4 号
2022. 5. 24
発行：南部農林高校
食品加工科

【3年:畜産加工】～スモークチキンの製造～

食品加工科ではパンや菓子類の製造だけではなく、畜産加工も行っています。今回は「スモークチキン」製造の様子をご紹介します。



説明を聞いて、しっかり洗浄を行います

毛抜き



ここが肝心！塩漬けです！水分を排出し、雑菌の繁殖を制御します！



1週間、塩漬けした鶏肉を、タコ糸で結束していきます！そしてボイル！



最後に燻煙をおこない、真空包装をして完成！