

「健康栄養学科」

5月21日(日)

プログラム

手作り!!

ソーセージ作りに挑戦!

STEP1: タネづくり



Sausage☆

STEP2: 腸詰め



STEP3: 燻製



yummy!!!

STEP4: 茹こる



完成!



皆さん、ソーセージってスーパーで買う食品と思っていませんか?
今回は、羊腸に詰め、燻製で良い香りがする本格的ソーセージに挑戦します。
「食品加工学実習」の授業を通じて原理を学び、日本の伝統的な加工食品
なども製造します。5/21(日)のオープンキャンパスでソーセージ作りを体験してみませんか?

作: 2年 健康栄養学科 藤原 里沙