

調理類型3年生 『マグロ実習』

4月17日（木）航海技術類型と機関工学類型の生徒達が『宮城丸長期航海実習』で獲ってきたマグロを使った実習を行いました。今回のマグロは『メバチマグロ』、実習は『お造り』です。とは言っても『部位』の勉強をして、『柵取り』から行う、水産高校ならではの实習です。

先輩や同級生が獲ってきたマグロ、美味しく調理できました。宮城丸の皆さん、いつも美味しいマグロを提供していただきありがとうございます。

このマグロは高校生レストランや錨章祭、オープンキャンパス等で味わえるかも！？今年もいろいろとチャレンジしていきます。

		
マグロの『部位』や造りの説明書き	先生の手本を真剣に学ぶ生徒！	
		
先生が『部位を柵取り』	技術を磨くため、大根のつま作り	各自、『お造り』実習です！
		
さすが3年生！カッコいいです！	こちらは『巻物』に挑戦！	先生の盛り付けの手本
		
本日のマグロ実習の成果！		最後は美味しくいただきました！

