

トマトケチャップ製造

～食品製造シリーズ⑦～

7月9日（木）、「食品製造」において、トマトケチャップの製造を行いました。本校特産の水耕トマトをふんだんに使用し、湯むき後のトマトをミキサーで粉砕し、ざるで裏ごしして種子を除き、じっくりと煮詰めていきました。最後に砂糖や塩、酢、コショウなどで味を整え、パスタにからめて試食しました。「トマトの味が濃くて美味しい。」と評判でした。

