

ひたち水産業探検少年団

第8回活動 魚のさばき方の実習をしよう!!

日時：平成25年11月24日(日) 9:30~13:20

場所：日立市久慈交流センター

今回は、魚介類を使った調理実習です。
エプロンに三角巾…準備万端です!!!!



タコのめめりを取って、ゆでました!!
食べやすい大きさにカットしていきます☆

魚の鱗を取っているところです!!!!
慣れてくると、手際がいいね♪



油でカラッと揚げます♪



準備が整いましたので…
いただきますぁ～すっ!!!!



完成了ましたぁ～♪



今回は調理実習!!!!

タコ飯、ニクモチカレイ&メヒカリ&タコの唐揚げ、
お刺身、あら汁を作りました☆
慣れない作業に最初は悪戦苦闘しましたが、指導員の方々の
御指導により、怪我もなく安全に活動できました♪