

スモークチキン食べたことある? 美味しいよなっ号

一年生が1学期から育て、2学期に解体したブロイラーですが、この度、スモーク＝燻製して加工を行いました。前処理の塩漬けの作業です。この工程の後、に実際に桜のチップで2時間程度スモークし、最後にポイルして完成です。みんな初めての経験でしたが、指示にしたがってしっかり頑張っていましたよ。来週の味見が楽しみですな～。



塩をすり込むべしっ、すり込むべしっ



手が荒れないか気になるお年頃



隙間にも忘れずにすり込んでいきます



塩を計量して皆に分配する担当



厳しいチェック?が入ります



塩がすり込まれたチキンちゃん