

食品加工の授業

食肉加工品で1番人気!! プロイラーくん製の製造風景



①プロイラーを解体し、2等分します。
血抜きし、調味液に漬け込みます。



②塩抜きした後に足にヒモをかけます。



③色付き向上のため乾燥させます。



④桜の木でくん煙します。



⑤殺菌するためにポイルします。



⑥雑菌が繁殖しないよう急冷します。



⑦整形・真空包装後、冷凍します。



他にも豚肉からプレスハム・ベーコン・
ローズハムを加工しています。