

内 容 : AM : さつまいも皮むき&カット、下茹で
PM : ペースト加工&パック詰め



午前チーム①

サツマイモの皮をきれいにむきます。
とくに根をきれいに取り除いたうえで、サツマイモ感を出すために少し皮を残し、2cm角程度に切ります。



午前チーム②

水にさらし、あく抜きをしながら茹で、コンソメとバターを投入します。
粗熱をとるために、午後まで放置・・・。



午後チーム①

午前に加工したサツマイモをジューサーを使って、ペーストにします。食感を残すため裏ごしは不要！



午後チーム②

できたペーストを大鍋に入れて、味ムラがないように満遍なくかき混ぜてからジップロックに入れます。

冷蔵庫で寝かせて、農業祭当日、牛乳をまぜて完成です♪

農業祭 : 平成 29 年 11 月 25 日 (土) 準備 8 : 00 ~

開始 9 : 30 ~

内 容 : ①大学芋 ②サツマイモスープ ③安納芋焼き芋