

プルーンジャムを製造しました

9月末よりプルーンを仕入れ、プルーンジャムを製造しました。
製造工程は以下のとおりです。

1. 水洗い・種取り

プルーンを軽く水洗いする。
その後、包丁を使って半割りにし、
可食部とそうでない部分
(種やへた) とに分ける。



2. 冷凍

次回の実習時間に次の工程をするため、冷凍保存しておく。

3. チョッパー

チョッパーという機械を用いて、ミンチ状にする。



4. 濃縮

二重釜で加熱し、砂糖と酸味料を添加する。

砂 糖：プルーン重量の60%

酸味料：プルーン+砂糖重量の0.14%



5. 充填

イチゴジャム、マーマレードと
同様に充填機を用いて充填し、
ふたを締め、殺菌する。

