

かまぼこ（チキアゲ）

目標

【 製品の特徴 】

魚肉に①_____を加えてすりつぶして（②_____し）糊状にし、これを成形して③_____した食品。

かまぼこ特有の④_____、しなやかさ、_____

喉ごし、きめの細かさなどのテクスチャー全般を表す用語を⑤_____（_____）とよぶ。一般的には、強くしなやかで歯切れのよいものが良い⑤_____をもつ高級品とされる。



【 原材料 】

原材料	今回の使用量	配合割合
冷凍すり身		10kg
片栗粉		1kg
卵		1kg
食塩		200g
砂糖		100g
化学調味料		100g
にんじん		2kg
ごぼう		2kg
植物油（揚げ用）		
水・氷		4kg
包材（1斤袋）		

【 使用する機械・器具 】

すり身カッター ボウル(大)
擂潰機 バット(大)
（野菜カッター） 包丁
（フライヤー） まな板
 ゴムベラ



【 製造工程 】

工 程	作 業 内 容	機械・器具/ポイント
事前準備	・すり身カッター、擂潰機の洗浄 ・擂潰機の石臼に氷水を入れ、予冷しておく	 
冷凍すり身の細切	冷凍すり身をすり身カッターで細切し、 擂潰機に入れる	 

工 程	作 業 内 容	機 械 ・ 器 具 / ポ イ ン ト
⑥ _____ 【空ずり】	すり身のみを 5 分間擂潰する	
【荒ずり】	食塩を半分（100g/10kg）入れて 15 分間擂潰する。 途中適宜氷、水を入れる。 ※加水量は水＋氷ですり身に対して 40% 夏場の高温時は氷の量を増やし、低温時は水の割合を増やす。	
【本ずり】	残りの食塩（100g/10kg）と氷を適宜加えながら 約 30～40 分間擂潰する。摺りあがり直前に片栗粉・ 卵・調味料・野菜（にんじん・ごぼう）を入れる。 できたすり身はバットに入れてラップし、冷蔵する。	
⑦ _____	すり身を成形し、約 160～180℃に加熱した植物油中 で揚げる。 ※中心温度計でかまぼこの温度が⑧ _____ 以上 あるか確認する。	
冷却	余分な油を拭き取りつつ、品温を室温まで下げる	
計量・包装	200 g 計量し、袋詰めする。	
ラベル貼り	ラベルシールを貼る	

() 年 () 組 () 番 名前 ()

【 気を付けたいこと・気を付けたこと 】

① 実習前に記入

<実習において気を付けたいこと>

② 実習後に記入

＜実習中に気を付けたこと＞

【 振り返り 】

③ 実習後に記入 <事前学習・総合実習・事後学習を終えて>

【発表の記録】 他班の発表を聞いて①自分の班と違うところ、②良かったところを書いてみよう

A①違うところ	B①違うところ
②良かったところ	②良かったところ
C①違うところ	D①違うところ
②良かったところ	②良かったところ



話し合いの内容や気になったこと、自分の考えなど自由に書いてください

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is a solid black vertical line along the left edge, which serves as a margin. The overall appearance is that of a clean, unused piece of stationery or notebook paper.

() 年 () 組 () 番 名前 ()