

ニンニクの調整実習

今回の実習では、先日収穫したニンニクの調整作業をしました。
ニンニクは日持ちをさせるため、収穫後しばらく日陰で干します。

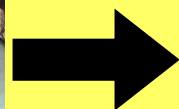


最初に余分な部分を切り、次に表面の汚れた皮をむきます。その後ぬれた布で表面を拭いて完成です。

きれいにしたニンニクは、もうしばらく干してから学校の販売所「彩広場」で販売する予定です。



Before



After