

6月の缶詰試作

「玉ねぎのそぼろあんかけ煮」

完成写真



■ 感想

- 玉ねぎの甘味と、味噌風味のそぼろあんの相性が良かった
- 肉がきちんと挽肉になっておらず、食感が不均一でパサついていた
- そぼろあんの肉が少なかった
- 具材に対してあんが余った
- 玉ねぎと和えた際にとろみが弱くなった
- 彩がない



■ 試作の目的

- 缶詰の新商品の開発
 - 鹿肉を使用した料理を考案し、缶詰に向いているレシピを考案、試作する
 - 新商品にできそうな料理があれば次回の試作に向けて改善点を考える
 - 挽肉は加工の手間が少なく、肉の部位を限定しないため缶詰製造に好条件であると考えられる
- そのため挽肉を使用したレシピを試作する

■ 調理工程

1. 具材を切る
2. 玉ねぎを煮込む
3. そぼろあんを作る
4. 玉ねぎとあんを和える
5. 完成



■ 次回改善点

- ミートミンサーを使用し、均一な挽肉状にする
- あんの肉以外の材料を半量に減らす
- 玉ねぎをあんと和える前によく水気をきる
- ネギやいんげん豆をいれる

試作・試食日

2023年6月29日