

7月の缶詰試作 「辛味噌そぼろ」 2/2

加工完成写真



巻締め前



レトルト殺菌後



■感想

〈缶詰製造〉

- 缶詰の充填時の計量が簡単である

〈缶詰後〉

- 味が全体的に薄い
- 生姜の繊維が残り毛に見えるので注意書きが必要
- 水分と油分が少なくツヤがない
- 肉のパサつきは気にならない
- 肉の粒がやや不揃い

■次回改善点

〈缶詰製造〉

- 特になし

試作・試食日

2023年7月18日