

7月の缶詰試作 「コンミート」 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〉

- ツナ缶に近い味になっており、塩味が足りない
- 胡椒にムラがある
- 肉の変色が見られ、外側が酸化している
- 肉がダマになっている
- 汁があるためかパサつきはあまりない

■次回改善点

〈缶詰製造〉

- 特になし

試作・試食日

2023年7月19日