

7月の缶詰試作 「青椒肉絲」 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〉

- 水分が少ないため隙間が出来ている
- 具材ごとに計量するため時間がかかる
- 缶詰(平3号缶)の容量110gに足りず90g

〈缶詰後〉

- ピーマンの緑が熱で変色し、茶色になっていた
- とろみは残っていて片栗粉等のとろみをつける調理は可能である
- 味はちょうどよい
- 鹿肉の臭みが出ている
- タケノコは柔らかくちょうどよいが鹿肉が少し硬く、ピーマンは食感が残らないほど柔らかかった

■次回改善点

〈缶詰製造〉

- 特になし

試作・試食日

2023年7月19日