

7月の缶詰試作 「すきやき」 1/2

完成写真



■ 感想

〈調理直後〉

- 色味や味は良く、鹿肉特有の臭みは感じられない
- 挽肉が細かくペースト状になってしまい肉の食感が失われていた



■ 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
- 鹿肉を薄切りにしたレシピの考案

■ 調理工程

1. 具材を切る
2. 炒める
3. 煮込む
4. 完成



■ 次回改善点

〈調理〉

- 砂糖の量を減らし、醤油やダシダの量を増やす
- 肉に火を入れすぎないようにする

試作・試食日

2023年7月20日