

6月の缶詰試作 「ベニソンシチュー」

完成写真



■ 感想

- シチューの味と鹿肉の味が合っていた
- 肉の臭みは少なく、柔らかかった
- コクが足りない



■ 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

■ 調理工程

1. 鹿肉を漬込む
2. 野菜を切る
3. 炒める
4. 煮込む
5. ルウを入れる
6. 煮込む
7. 完成



■ 次回改善点

- コクを増すため、ウスターソースやチョコレート、赤ワインなどを使用する
- 肉を焼く際に小麦粉をまぶし、バターで焼く

試作・試食日

2023年6月29日