

6月の缶詰試作 「ボルシチ」

完成写真



■ 感想

- 酸味が少なく食べやすい
- 赤みが鮮やかで良い
- 肉の臭みは少ないが、肉が固い
- 全体に対して肉の量が少ない
- 水分が多くサラサラとしたスープ
- 具材に豆があるとよい



■ 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.具材を切る
- 2.炒める
- 3.煮込む
- 4.完成



■ 次回改善点

- 肉が柔らかくなるよう、調理前に玉ねぎやはちみつ、ヤワラカナールで漬込みをする
- あんの肉以外の材料を半量に減らす
- 玉ねぎをあんと和える前によく水気をきる
- 煮豆（ひよこ豆）を入れる

試作・試食日

2023年6月29日