

6月の缶詰試作 「トマト煮」

完成写真



■ 感想

- 肉の臭みは少ないが、肉が固い
- 酸味が強い
- 鹿肉の味とトマトの酸味が合っていた



■ 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

■ 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、ヤワラカナルで漬込みをする
- 酸味を抑えるため砂糖を加える
- 缶詰にした際にスープの粘度や変色を確認する

試作・試食日

2023年6月29日