

6月の缶詰試作 「生姜焼き」

完成写真



■ 感想

- 肉が厚く固い
- 生姜の味が薄い
- 焼き肉のようになってしまった



■ 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、ヤワラカナールで漬込みをする
- 肉をスライサーで薄く一定の厚さに切る
- 粗みじんの生姜チューブを使用し量を増やす
- 生姜のタレを使用する

試作・試食日

2023年6月29日