

7月の缶詰試作 「ミートソース」 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
- 水分量はちょうどよい



■ 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
 - 挽肉は加工の手間が少なく、肉の部位を限定しないため缶詰製造に好条件であると考えられる
- そのため挽肉を使用したレシピを試作する

■ 調理工程

1. 具材を切る
2. 具材を炒める
3. 調味料を加え煮込む
4. 完成



■ 次回改善点

〈調理〉

- 今回の挽肉の製造にはフードプロセッサーとミートミンサーを併用したため、目の細かい挽肉になってしまったと考えられる
そのため挽肉の製造はミートミンサーのみを使用し、肉の食感が残るように工夫する
- 調味料、とくにカレーフレークの量を増やす

試作・試食日

2023年7月18日