

7月の缶詰試作 「キーマカレー」 1/2

完成写真



■ 感想

〈調理直後〉

- 色合いや食感は問題ない
- コクや香辛料の香りが弱く、全体的に味が薄い
- 水分量はとろみが強く、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〉

- カレーパウダーやウスターソースなどのスパイスを加え、カレーフレークを増やす
- 色味を足すためパプリカなどを入れる
- 鹿肉の量を増やし、ミートミンサーのみを使用しあらびき肉にする

試作・試食日

2023年7月18日