

7月の缶詰試作 「キーマカレー」 2/2

加工完成写真



巻締め前



レトルト殺菌後



■感想

〈缶詰製造〉

- 缶詰の充填時の計量が簡単である
- 缶詰(平3号缶)の容量110gにきれいに入りきる

〈缶詰後〉

- 調理直後よりも味が薄くなってる
- 具材に味がよくしみ込んでいる
- スパイスや辛みが足りていない
- 油分が固まっているため調理直後よりとろみが増えている
- 全体的に茶色いため色を増やす
- 鹿肉の食感があまり感じられない

■次回改善点

〈缶詰製造〉

- 特になし

試作・試食日

2023年7月18日