

7月の缶詰試作 「辛味噌そぼろ」 1/2

完成写真



■ 感想

〈調理直後の味〉

- 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
- パラパラとしたそぼろ状になっていた
- 水分が少なくタレが全くない

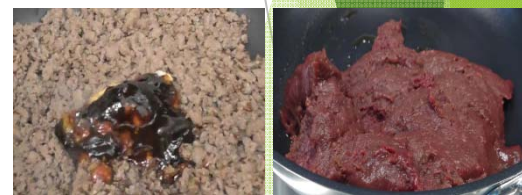


■ 試作の目的

- 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
- 水分が少なく油分が多いレシピを缶詰にした際に、どのようになるのかを試作する

■ 調理工程

1. 挽肉にする
2. 炒めて調味料を加える
3. 完成



■ 次回改善点

〈調理〉

- 調味料を全体的に増やしタレが絡んでいる状態にする
 - 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

試作・試食日

2023年7月18日