

# 7月の缶詰試作 「ラグーソース」 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
- 水分量は多くソースよりもスープに近くなった



## ■ 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. 下拵え
3. 炒める
4. 煮込む
5. 完成



## ■ 次回改善点

〈調理〉

- 玉ねぎはフードプロセッサーを使用し、調理時間を短縮する
- トマトをフードプロセッサーにかけ果肉を小さくする
- 鹿肉を柔らかくするためにヤワラカナルで下拵えを行う
- ハーブを足してさらに良い香りにする

試作・試食日

2023年7月19日