

7月の缶詰試作 「ラグーソース」 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〉

- 肉が塊なため、缶1つ当たりの肉の量を正確に合わせるには充填時のカットが必要となる
- 缶詰(平3号缶)の容量110g入りきる

〈缶詰後〉

- トマトの果肉に酸味が残っている
- にんにくやローレルの香りがよく残っている
- 鹿肉にパサつきは感じられないが、少し硬い
- 水分量はちょうどよい

■次回改善点

〈缶詰製造〉

- 特になし

試作・試食日

2023年7月19日