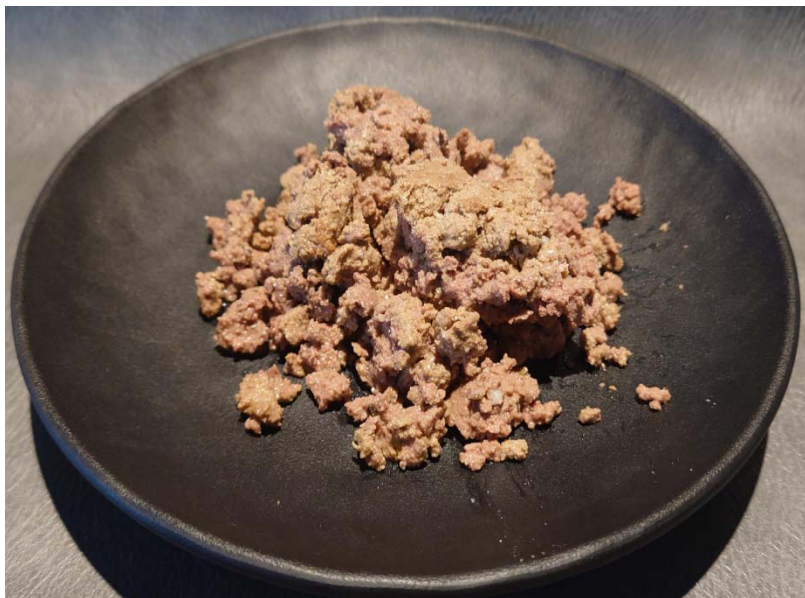


7月の缶詰試作 「コンミート」 1/2

完成写真



■ 感想

〈調理直後〉

- 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
- 油が少なく、パサパサとした食感
- 塩味やスパイスなどの香りが薄い
- 色や見た目が暗く、発色があまりよくない



■ 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

■ 調理工程

- 1.挽肉にする
- 2.煮込む
- 3.水分を切る
- 4.完成



■ 次回改善点

〈調理〉

- 塊肉の状態煮込み、その後フードプロセッサーなどで解す作り方に変更する
- 調味料と一緒に煮るのではなく、煮る前に漬込みを行い味付けする
- 調味料、特に塩を増やし、黒胡椒は粉末状のものを使用する
- 見た目の赤色を増すために発色剤を使用する

試作・試食日

2023年7月19日