

7月の缶詰試作 「青椒肉絲」 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
- 鹿肉の細切りが大きかった



■ 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
- 片栗粉を使用したとろみがレトルト殺菌機の高温に耐えられるのかを試作する

■ 調理工程

1. 具材を切る
2. 下拵え
3. 炒める
4. 完成



■ 次回改善点

〈調理〉

- 鹿肉をもっと細く切る
- 具材に火を入れすぎないようにする
特にピーマンは加熱せず、最後にタレと絡める程度にする

試作・試食日

2023年7月19日