

# 7月の缶詰試作 「すきやき」 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〉

- 水分量はちょうどよい
- 玉ねぎの割合が少ない
- 缶詰(平3号缶)の容量110g入りきる

〈缶詰後〉

- 缶に触れていた部分の肉の変色が見られる
- 鹿肉の臭さが出ている
- 全体的な味は良いが甘味が強く醤油が足りない
- 肉が固くなっていたが、玉ねぎは柔らかくちょうどよい

### ■次回改善点

〈缶詰製造〉

- 玉ねぎの割合を増やす
- 汁の量を増やして具材が汁につかるようにし肉の変色を防ぐ

試作・試食日

2023年7月20日