

# 7月の缶詰試作 「プルコギ」 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
- 辛みが少なく、甘い味付け

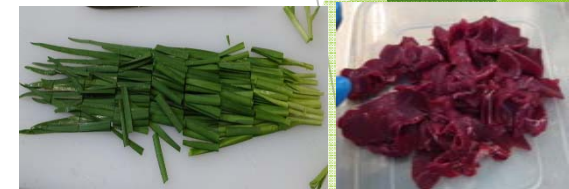


## ■ 試作の目的

- 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
- 鹿肉を薄切りにしたレシピの考案
- 水分が少なく油分が多いレシピも缶詰にすることが可能かの試作

## ■ 調理工程

1. 具材を切る
2. タレと具材を混ぜる
3. 炒める
4. 完成



## ■ 次回改善点

〈調理〉

- 砂糖を減らしてコチュジャンを増やす
- 鹿肉の加熱時間を減らし、ニラだけ加熱せず最後に加える程度にする

試作・試食日

2023年7月20日