

7月の缶詰試作 「プルコギ」 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
- 缶詰(平3号缶)の容量110gに足りず、90gとなった
- 具材ごとに細かく計量するため充填が難しい

〈缶詰後〉

- 味は薄くなったりしていないが、甘味が強い
- ニラが熱で茶色く変色している
- 肉のパサつきはないが固くなっている

■次回改善点

〈缶詰製造〉

- 特になし

試作・試食日

2023年7月20日