

## 加工完成写真



巻締め前



レトルト殺菌後



### ■感想

〈缶詰製造〉

- 水分量が多く、内容量110gにすると巻締め時に汁が溢れた。
- 缶詰(平3号缶)に100gとなった

〈缶詰後〉

- スープの味は濃いけど、辛みが減っている
- 肉のパサつきはなく、野菜も柔らかい
- ニラが熱で茶色く変色している
- スープに対して具が少ない

### ■次回改善点

〈缶詰製造〉

- 具の量を増やしてスープを少し減らす