

# 7月の缶詰試作 「ベニソンシチュー」 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
- 前回よりも香りがよく特に赤ワインがコクと香りを出している
- コクがまだ足りない



## ■ 試作の目的

- 前回(6月)試作したベニソンシチューの改善と缶詰の試作
- 市販のルーではなく、溶けやすく大量購入できるデミグラスフレークを使用する
- コクと香りを増やすため赤ワインとセロリを追加する

## ■ 調理工程

1. 具材を切る
2. 下拵え
3. 炒める
4. 煮込む
5. 完成



## ■ 次回改善点

〈調理〉

- 肉を少し小さくカットする
- デミグラスフレークを増やしてウスターソースを加える

試作・試食日

2023年7月31日