



## ローファットトルコ風ビーフミートボール(脂肪4.25%)

風味改善

このレシピにおけるバイオスプリングー社製品の効果

**スプリングロム BF7004/30-PW**

添加量: 1.50%

- ジューシーで脂感のある牛肉風味を付与する

原材料名:	コントロール	テスト
牛肉(ミンチ肉、脂肪5%)	85.00%	85.00%
小麦粉	6.00%	6.00%
パン粉	4.00%	4.00%
パプリカパウダー	1.50%	1.50%
マルトデキストリン	1.30%	0.25%
塩	0.80%	0.35%
クミン	0.50%	0.50%
乾燥パセリ	0.50%	0.50%
オニオンパウダー	0.25%	0.25%
ガーリックパウダー	0.15%	0.15%
<b>スプリングロム BF7004/30-PW</b>	-	<b>1.50%</b>
合計	100.00%	100.00%

**調理手順:**

- すべての乾物原料を一緒に混ぜる
- 牛肉に溶かした脂肪と上記のパウダーミックスを入れよく混ぜる
- ミートボールのかたちに成形する
- 200℃のオーブンで5分間焼く

\*通常の脂肪量のビーフミートボールと比べて65%の脂肪を低減



株式会社 **光洋商会**

[www.kyojapan.jp/](http://www.kyojapan.jp/)

東京本社 〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-7 銀座一丁目イーストビル3F  
Tel: 03-3563-7531 Fax: 03-3563-7538

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F  
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732