



カツレット(ロシア風ミートボール) 肉風味

このレシピにおけるバイオスプリンガー社製品の効果

スプリンガライン SP40/0-PW

添加量：0.50%

- コク味を付与する
- 口当たりを改善する

スプリンガロム BF7004/30-PW

添加量：1.00%

- 牛肉の風味を付与する
- ジューシーさを付与する

原材料名:	コントロール	テスト
牛肉(ひき肉、脂肪15%)	60.00%	60.00%
鶏胸肉	13.40%	13.40%
パン粉	9.00%	9.00%
冷凍オニオン	8.10%	8.10%
水	5.25%	5.25%
茄子	1.75%	1.75%
マルトデキストリン	1.60%	0.40%
塩	0.90%	0.60%
スプリンガライン SP40/0-PW	-	0.50%
スプリンガロム BF7004/30-PW	-	1.00%
合計	100.00%	100.00%

調理手順：

- 鶏胸肉をひき肉にして牛肉と混ぜる
- 残りの原料を入れてよく混ぜる
- 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



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.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