



フランクフルトソーセージ 天然の肉風味

このレシピにおけるバイオスプリンガー社製品の効果

スプリングロム BF7004/30-PW

添加量：0.96%

- 強い牛肉風味を付与する
- ボディ感の付与と余韻を長くする

原材料名:	コントロール	テスト
鶏肉(ひき肉、脂肪18%)	71.91%	71.91%
水(氷)	24.09%	24.09%
塩	1.93%	1.64%
マルトデキストリン	1.00%	0.33%
リン酸塩	0.96%	0.96%
抗酸化剤(植物抽出物)	0.10%	0.10%
亜硝酸塩	0.01%	0.01%
スプリングロム BF7004/30-PW	-	0.96%
合計	100.00%	100.00%
調理手順:		
<ul style="list-style-type: none">• 鶏肉に氷の一部を加えて塩、亜硝酸塩、抗酸化剤、マルトデキストリンを加える• カッターを装着したミキサーを使用して低速で均一になるまでよく混ぜる• ソーセージに成形する• 蒸し器で中心の温度が71℃になるまで加熱する		



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