

グラニューラーインスタントでん粉

ミラシック600シリーズ

スイート&サワーソースミックス

原材料	%
砂糖	60.65
ミラシック606 でん粉	15.50
パイナップルジュースパウダー	6.10
乳酸パウダー	5.00
グルタミン酸ソーダ	4.50
トマトパウダー	3.00
VICO SSD	3.00
クエン酸	0.90
ガーリックパウダー	0.50
オニオンパウダー	0.30
粉末ウスターソース	0.30
パプリカ	0.10
しょうが	0.10
ブラウンシュガーフレーバー#4263 ¹	0.05
計	100.00

¹Warner Jenkinson

ミックスの作り方

1. 全ての材料を均一なミックスに混合します。
2. 消費者使用サイズの105gユニットにパックします。

ソースの作り方

1. 1カップの水に1袋を加え、攪拌します。
2. チキンかポークを加熱調理し小さく切ります。ガラスのボールの中でソースと肉を混ぜます。
3. 高出力で3~4分間、電子レンジ加熱します。2分後に攪拌します。

コールドプロセス スプーナブルサラダドレッシング

原材料	%
水	37.55
大豆油	30.00
砂糖	11.80
食酢	10.25
卵黄	4.20
ミラシック603 でん粉	2.25
ソフトセット でん粉	2.25
食塩	1.50
キサンタンガム	0.10
ソルビン酸	0.10
カルシウム2ナトリウム EDTA	75ppm
計	100.00

ミックスの作り方

1. 水をホバートボールの中に入れ、攪拌を始めます。
2. 砂糖、食塩、ソルビン酸及びEDTAを水に溶かします。
3. キサンタンガムをその重さの4~5倍量の油の中に分散させます。
4. 攪拌しながら、キサンタンガムを水に加えます。
5. ミラシック603とソフトセットを乾燥ブレンドします。
6. でん粉をその重さの3倍量の油の中に分散させます。
7. 攪拌しながら、でん粉を水に加えます。
8. 十分に安定剤システムを水和させるために、10分間混合し続けます。
9. 卵黄を加えます。
10. 食酢を加えます。
11. 油をゆっくり加えます。
12. コロイドミルや適切な乳化装置を使って加工することによって完成させます。

注:1) この製品は初めに混ぜる時はゆるく、加工の24時間後に柔らかいゲルを作ります。

- 2) ソフトセットの代わりにミラゲル463を使用することもできます。ミラゲルによって、完成したドレッシングは“よりショートな性状”を持つでしょう。



株式会社 **光洋商会**

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル8F
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

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