



オイスターソース

15%の減塩レシピ

このレシピに使われている Springer[®]製品とその特徴

- Springer[®] 4004/0-PW-L は、広範囲の食品アプリケーションに対してボディ感や食感を改善させる、マイルドな野菜や肉の風味を作り出します。
- Springer[®] 2020/0-MG-L は、天然の核酸リッチなスプレードライ無塩酵母エキスです。この製品は、“加塩”の効果が保持され、うま味と口の中での長い持続効果を増進させる一方で、非ナトリウム塩の塩化カリウムの潜在的な苦味をマスキングします。

レシピ

原材料	コントロール レシピ	Springer [®] 4004/0-PW-L & Springer [®] 2020/0-MG-L 使用
MSG	3.00	3.00
オイスタージュース	2.00	2.00
砂糖	14.00	14.00
塩	5.00	4.25
醤油	8.00	8.00
スターチ	5.80	5.80
水	53.40	53.40
ホワイトペッパー	0.03	0.03
オニオンパウダー	0.05	0.05
ガーリックパウダー	0.05	0.05
ナツメグパウダー	0.02	0.02
ジンジャーパウダー	0.03	0.03
マルトデキストリン	8.60	7.35
コハク酸 2 ナトリウム	0.20	0.20
塩化カリウム	-----	1.50
Springer [®] 4004 / 0 - PW - L	-----	0.30
Springer [®] 2020 / 0 - MG - L	-----	0.20
	100.00	100.00

✿ 作り方

- 全ての原材料を均一になるように混ぜる。
- 85~90℃のお湯を入れた湯槽にミックスしたものを入れ、20分間よくかき混ぜる。

この書類に記載されているすべての推奨や数値は誠実な方法によって提供されています。この情報は顧客の皆様が自身のアプリケーションにおいて私たちの製品を評価することを支援する目的で提供されています。この情報が特定の製造条件にも適用されるという意味が含まれるものではありません。また、市場性の目的のためにこの情報に依存することも出来ません。Bio Springerとその関連会社は、この規則に則って生ずるいかなる種類の損害について責任を負うことは出来ません。