



## 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グー社製品の効果

### スプリングライン 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

### スプリングロム 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%
<b>スプリングライン SP40/0-PW</b>	-	<b>0.50%</b>
<b>スプリングロム BF7004/30-PW</b>	-	<b>1.00%</b>
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/](http://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