



チーズ&オニオンディップ

風味の改善

このレシピに使用されるバイオスプリンガー製品の効果はどのようなものですか？

スプリンガロム CH7012 / 20 - PW

添加量：1.20%

- チーズの風味を与える。

スプリンガー 4101 / 0 - PW - L

添加量：0.45%

- 自然なコク味を付与する。
- オニオンの風味を改善する。
- 味に丸みを与える。

原材料名	コントロール	テスト
サワークリーム	90.00%	90.00%
マルトデキストリン	4.96%	4.51%
加工デンプン	2.50%	2.50%
砂糖	0.40%	0.40%
塩	0.40%	0.40%
二酸化ケイ素	0.30%	0.30%
キサンタンガム	0.20%	0.20%
オニオンフレーバー	0.04%	0.04%
スプリンガロム CH7012 / 20 - PW	1.20%	1.20%
スプリンガー 4101 / 0 - MG - L	-	0.45%
合計	100.00%	100.00%

調製方法：

- すべての粉末原料を合わせて、均一になるまで混ぜる
- そのドライブレンドにサワークリームを混ぜる
- 滑らかになるまで混ぜる
- 冷やしてサーブする



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