



バターミックス 風味の改善

このレシピに使用されるバイオスプリングー製品の効果はどのようなものですか？

スプリングリス D201/0-PW

添加量：1.00%

- 全体的な味のボディを改善する

原材料名	コントロール	テスト
小麦粉	60.50%	60.50%
コーンスターチ	30.00%	30.00%
ケイジャンシーズニング	3.00%	3.00%
食塩	3.00%	3.00%
重曹	2.50%	2.50%
マルトデキストリン	1.00%	-
スプリングリス D201/0-PW	-	1.00%
合計	100.00%	100.00%

調製方法:

1. すべての原材料を均一になるまで混ぜ合わせる
2. 氷水を次の比率で加える; バターミックス 1 : 氷水1.25
3. 均一になるまでよく攪拌する
4. 一口大に切った鶏肉を上記で作ったバター液に浸す
5. パン粉をまぶしてきつね色になるまで油で揚げる
6. 熱いうちにサーブする



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