

サラダ調味液の調味作業

作業》

下記の重量をコート仕上げする。

仕上げを美しく艶などを出す為には、1回目のコートを全量の2/3をコート、3~4分ドライコート練り上げの後、残量1/3を仕上げコートするのが望ましい。

素焼き重量 100gのサラダ米菓を製造する場合

作業手順	作業条件
素焼き重量	100g
味付温度	40°C±5°C
調味液温度	25°C±5°C
コート量	13.05~13.1g
シーズニング	1.2g
通常乾燥法	85°C30分

素焼き重量 100gのサラダ米菓を製造する場合の手順

- ①素焼き重量を計り、素焼き温度は40°C±5°Cで作業に入る。
- ②調味完成型①、又は②(調味液温度25°C±5°C)を8.7g~8.8gをかけコートする。
- ③3~4分ドライコート練り上げ後、調味完成型①、又は②の残量4.35g~4.3gをかけ、4~5分仕上げコートで練り上げる。
- ④シーズニングをかける。(上白糖、ソフト塩等)
- ⑤通常乾燥法(85°C30分)を行う。

統括総販社

グリーンエムアンドジャパン株式会社 〒503-2305 岐阜県安八郡神戸町大字神戸 1736-1
Tel. 0584(27)5715 FAX 0584(27)7857

製造者

宇野醤油株式会社 〒503-2305 岐阜県安八郡神戸町大字神戸 280-2
Tel. 0584(27)2430 FAX 0584(27)5718