

TECHNICAL SERVICE REPORT

夏場に強いサラダ製品をつくる

ドリーム・テイスト D-D

- 1) あられ生地に直接コートする場合
ドリームテーストを湯煎にて 1 時間位暖めると、流動性が出て来ますので、それをドラ掛けして下さい。
夏期の気温の高い時、生地が熱い時は、そのままでも掛けられます。
- 2) 1) の方法では味が濃すぎる場合、振切機で処理する時ドリームテーストと白醤油を 60 : 40 で割って使用されますと良い味になります。この時、割る方の調味液には予め下記の処方にて調整したものを使用して下さい。

調味液処方 (例) 18ℓに対して

核酸系調味料	10 g
グルタミン酸 Na	300 g
コハク酸 Na	30 g
砂糖 (上白)	4000 g
グリスター	1500 g

- 3) 1)、2) の方法で処理したあられは、80 度 30 分の乾燥を取りますと表面の乾いたサラダ製品が出来ます。
- 4) 2) のドリームテーストと調味料との混合液は、スプレーする事も出来ます。この混合調味液は、放置しておくとう乳相と調味液相の 2 相に分かれますが、簡単な攪拌によって元の均一な相になります。御使用の都度軽くかきまぜてください。

NET 18 k g 5 ガロン缶入り

グリーンエムアンドジャパン株式会社 TEL 0584-27-5715
宇野醤油株式会社 TEL 0584-27-2430