

厨房王 お肉やわらか結着バター粉 3倍加水

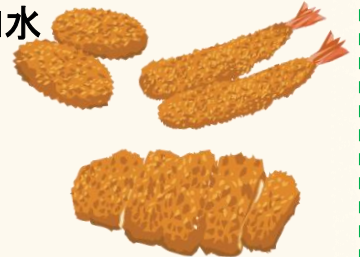
ご提案

商品案内

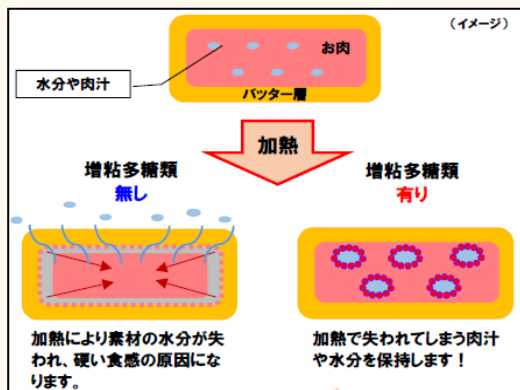


商品名：厨房王 お肉やわらか結着バター粉 3倍加水

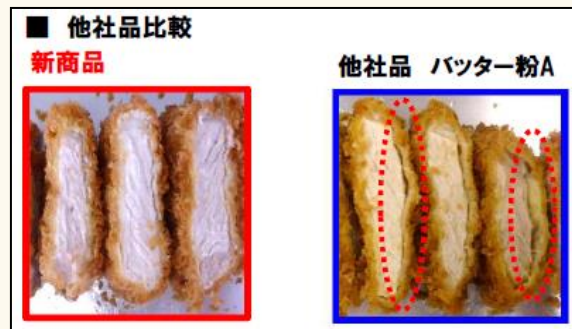
- 容量・入数：1kg×10入
- 賞味期限：製造年月日より12ヶ月
- JAN：4904621056483



①お肉がやわらかく仕上がる！
増粘多糖類の加熱保水性により、お肉がやわらかく仕上がります。



②結着性のよい3倍加水タイプ！
弊社従来品(2~2.5倍加水)と同等の結着性を3倍加水タイプで実現しました。加水倍率を上げることで、コストメリットも期待できます。



【調理手順】



① 事前に製品に対して3倍量の水で溶いておいたバター液をムラがないようにぐらせます。
※バター液にくぐらせた後、ボールの縁で拭かないで下さい。

② 多めのパン粉をかぶせ、上からしっかり押さえます。押さえた後、側面にもパン粉を押さえつけ、形を整えてください。
※側面にもパン粉付けをしてください。衣はがれや素材の焦げにつながります。

③ 170℃に設定したフライヤーに投入し、揚げます。

※揚げ時間目安
1cmカット：約4分間
1.5cmカット：約5分間

とんかつの
完成！

