

エッグフリードレッシング

原材料名	No. 1	No. 2
INSTANT PURE FLO® starch	3.7	3.7
N-CREAMER® 46 starch	0.0	0.8
サラダ油	40.0	40.0
水	43.1	42.3
酢	10.0	10.0
食塩	1.5	1.5
グラニュー糖	1.3	1.3
オニオンパウダー	0.05	0.05
マスタードパウダー	0.3	0.3
キサントガム	0.05	0.05
合計	100	100

BURAUN Multiquick5 K700 使用

製造工程

1. でん粉とサラダ油を混合する。
N-CREAMER™ 46 starch+サラダ油 5% / ULTRA SPERSE™ M starch+サラダ油 35%
2. グラニュー糖、食塩、マスタードパウダー、キサントガム、オニオンパウダーを混合する。
3. ミキサーに水を入れ 2 を少しずつ入れ混ぜる。低速 2分
4. サラダ油と混ぜた **N-CREAMER® 46 starch** を少しずつ入れて混ぜる。低速 3分
5. サラダ油と混ぜた **INSTANT PURE FLO® starch** を少しずつ入れて混ぜる。
低速 3分 中速 2分
6. 酢を少しずつ加え混ぜる。低速 2分 中速 1分

PROTOTYPE FORMULATION: AT/PN

上記の情報は貴社／貴殿の考慮、調査および独自の検証の目的のために限定して提供されるものです。この情報を利用するか、あるいは、どのように利用するかは貴社／貴殿の判断に委ねられます。Ingredion グループは上記に含まれる情報の正確性もしくは完全性、または、Ingredion グループの商品の貴社／貴殿の特定の使用目的への適合性について何ら保証するものではありません。さらに、権利侵害がないこと、市場性または特定の目的への適合性に関する明示または黙示の保証は、ここに否定されるものとします。Ingredion グループは、前記に関し生じたまたは関連する責任または損害についていかなる責任も負わないものとします。

上記製品上の商標、INGREDION の商標およびロゴは、Ingredion グループの商標です。すべての内容は適用ある著作権法および国際条約により保護されています。All rights reserved. All contents copyright © 2012.

イングレディオン・ジャパン株式会社
 〒105-0004
 東京都港区新橋 3-5-10 新三ビル 2F
 ☎: 03 3504 9690

<http://www.ingredion.jp/>