サラダチキン（プラントベース対応）

プラントベース対応のサラダチキンです。
botanova「植物のおいしさ　鶏油風味」を使用することで、甘みとコクが付与され、プラントベースで、鶏の脂のような軽やかな味や香りに仕上がります。
また、「植物のおいしさ　鶏油風味」は流動状なので、生地への練りこみや、生地へまとわせる使い方ができます。

材料・配合　赤字及び★マークで記載しているのはミヨシ油脂の製品です。

【サラダチキン配合】

A	コーンスターチ	9.0%
	粉末状小麦たん白（※1）	2.0%
	食塩	1.0%
	酵母エキス	0.2%
	オニオンパウダー	3.0%
	ガーリックパウダー	0.2%
	白胡椒パウダー	0.1%
B	繊維状小麦たん白（※2）	80.0%
	botanova 植物のおいしさ　鶏油風味★	4.5%
	合計	100%

製法

【サラダチキン工程】

1）繊維状小麦たん白と水（分量外）を1:1.5の割合で30分水戻しする。
2）Aを粉体混合する。
3）Bを加えてビーターでミキシングする。（中高速1分）
4）3）を100gに分割・成型し、耐熱袋等に入れる。
5）4)100gあたり、botanova 植物のおいしさ　鶏油風味★を4g（分量外）入れ、真空引きする。
6）沸騰水中で60分加熱する。
7）粗熱を取り、冷凍保存する。
8）流水解凍し、スライスする。

【材料詳細】

★botanova 植物のおいしさ　鶏油風味（プラントベースで鶏油風味の食用油脂）
※1　A-グルRS　グリコ栄養食品㈱
※2　Whetabel N10　グリコ栄養食品㈱

【備考】

Webレシピページはこちら。弊社製品のサンプル依頼も受付中！

※本文書記載の内容は、弊社研究室での試験データに基づくものです。試験条件が異なることがあります。※ご使用に関しては貴社にて事前に試験を行い、使用目的や製造工程に適合するかご確認ください。※また本文書記載内容が万が一第三者が所有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。

ミヨシ油脂株式会社

© ミヨシ油脂株式会社　無断転載を禁止します