

ナタデココ+明太子 ナタデココ+タルタルソース

新提案!

意外な組み合わせから生まれた
新しいハーモニー!

プラントベース、イミテーション、コストアップ分嵩を増した
い..などの最近のトレンドワードを取り入れながら固定概念に
囚われない新しいアイデアを形にした組み合わせです。使用
原料次第でプラントベースにもなるアプリケーションを生み出
せます。

配合	重量
<イミテーションバラコ>	
明太調味液B-MS	60g
水	30g
テクスチェンジャー	10g
明太子香料	0.1g
イミテーションバラコ	100g
ナタデココ5mmダイス	40g
保水キーパー	1.4g

①テクスチェンジャー以外を混ぜた水溶液を作り、そこにテクスチェンジャーを混ぜてバラコ様になるまで5~10分程度攪拌

②水を切ったナタデココを上記で作ったイミテーションバラコに入れ馴染む迄攪拌

③保水キーパーを入れ同剤が全体に混ざるよう攪拌

品名	重量
タルタルソース	100g
ナタデココ5mmダイス	20g
保水キーパー	1.2g

①水を切ったナタデココをタルタルソースに入れ馴染む迄攪拌

②保水キーパーを入れ同剤が全体に混ざるよう攪拌

#嵩増し #新食感 #イカ明太 #カロリー低減
#プラントベース #ベジタリアン #健康志向 #ギルトフリー