

カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitiñ

スジまでやわらか職人

SUJIMADE YAWARAKASYOKUNIN

スジ肉も、もっとやわらかく、もっとおいしく。
本来の味わいはそのままに、優れた効果を発揮します。

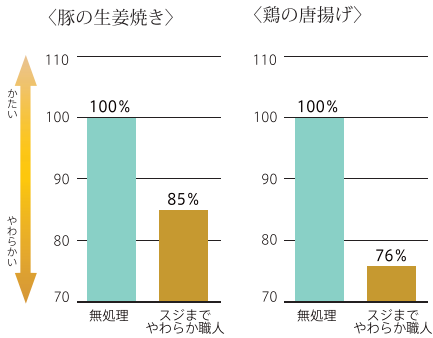


酵素・pH調整剤製剤 | 業務用

独自の軟化効果＋酵素のチカラで、頑固なお肉も歯切れよくします。
 味わいUPはもちろん、調理時の手間やコスト低減にも役立ちます。

歯切れよく、
 よりやわらかく。

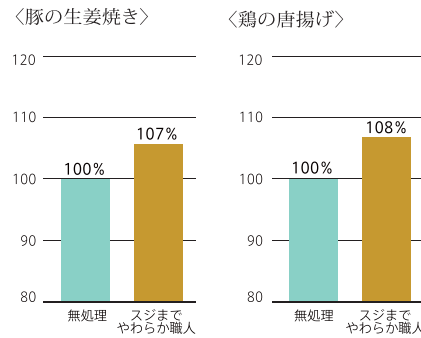
お肉の歯切れを良くしたい時、従来品に比べて少ない添加量でも効果を発揮します。



スジまでやわらか職人で処理したお肉と無処理のものをテクスチャーアナライザーでせん断測定を行いました。数値が小さいほどやわらかい事を意味します。

焼き縮みを抑え、
 ふっくらジューシー。

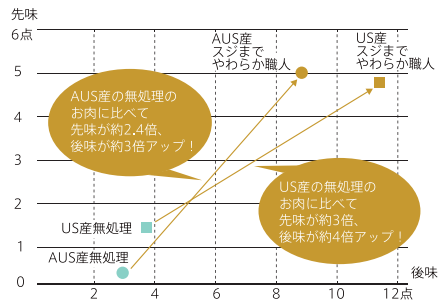
酵素使用でもお肉がパサつくことなく、ふっくらジューシーな焼き上がりを実現。加熱後の歩留まりが向上し、ボリュームあるメニューに仕上がります。



スジまでやわらか職人4%水溶液に浸け込んだ後、加熱調理し、歩留まりを測定しました。

輸入牛も、
 もっとおいしく。

旨味の先味及び後味が無処理のお肉よりも増加。本来の味わいをおいしく引き出します。



牛肉を使用し、(株)味香戦略研究所にてお肉の旨味の分析をし、遊離アミノ酸量を測定しました。

「スジまでやわらか職人」は、

面倒な温度・時間の調整や攪拌する手間も不要のため、誰でも均一に使用することが可能です。

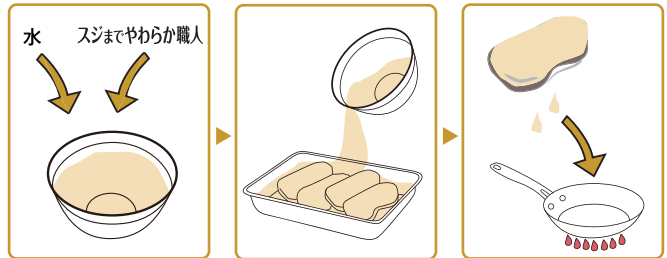
煮る・焼く・揚げる・蒸す、どんな調理にも対応できます。

■ 対象食材/ 畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン…等)、魚介(エビ・イカ・魚…等)

■ 調理方法/ 焼く、煮る、揚げる、蒸す等



■ 使い方



スジまでやわらか職人2~4%の水溶液を作ります。

お肉が完全に浸かる程度の液量(対肉15~50%)で30分から一晩浸漬またはタンプリング処理してください。

浸漬後、ザルなどで十分に水気を切ります。その後通常の手順で味付けをして、焼く、煮る、揚げる、蒸すなどの加熱調理をしてください。

*「浸け込み」「タンプリング」などの処理をしたお肉は中心部まで十分に加熱をしてください。

スジまでやわらか職人

SUJIMADE YAWARAKASYOKUNIN

■ 形状: 粉末

■ 原材料: プロテアーゼ0.13%、炭酸ナトリウム24.96%、
 重炭酸ナトリウム15.64%、クエン酸三ナトリウム9.15%、
 クエン酸5.82%、DL-リンゴ酸2.66%、食品素材(乳糖、その他)41.64%

■ 賞味期限: 製造日より未開封1年(冷暗所)

■ 荷姿: 10kg(1kg x 10袋/ダンボール)

■ 食品に使用した場合の表示例: 活性が残存する場合…pH調整剤、酵素、(一部に乳成分を含む)
 活性が残存しない場合…pH調整剤、(一部に乳成分を含む)

■ 使用上の注意: 加工食品原料にのみご使用ください。開封後は密封し、お早めにお使いください。衛生上、一度使用した水溶液は再使用しないでください。

●販売者

●サンプル・お問い合わせは下記へ

カラダにオキシイ、キッタイ。

Kitii

株式会社キティー
 〒160-0007 東京都新宿区荒木町5番地 四谷荒木町スクエア
 TEL: 03-5312-5370 FAX: 03-5312-5388
 http://kitii.co.jp