

カラダにオイシイ、キッツイ。

Kitiñ

ヴィネッタ ライト

VINETTA LIGHT

お肉や魚介をふっくらジューシーに仕上げ、臭みも抑える。
厨房の強い味方です。

もっと手軽に、
もっとやわらかく、
もっとおいしく。



食品添加物

食肉・魚介用肉質改良剤製剤 業務用

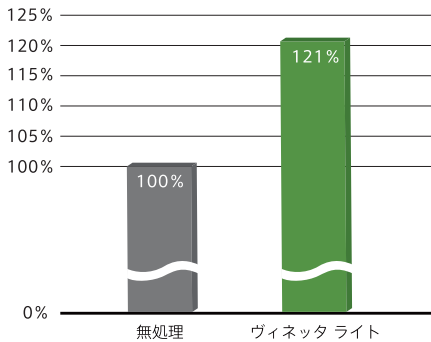
厨房のプロにも満足いただける下ごしらえ。

焼き縮みを抑え

歩留まりが向上します。

焼き縮みを抑える効果があり、お肉がボリュームUPし、コストダウン！

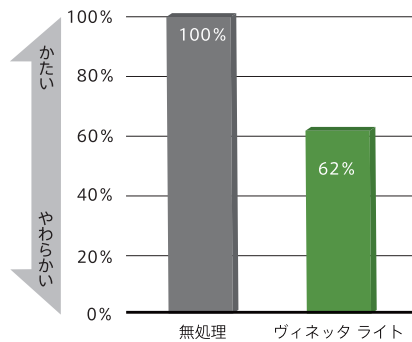
歩留まりが約20%UPで、とってもお得！



お肉をやわらかく、ジューシーに、魚介はふっくら仕上げます。

お肉・魚介をふっくらやわらかにする効果があります。レンジで再加熱しても、ふっくら！

かたさ約40%OFFで、やわらかく！

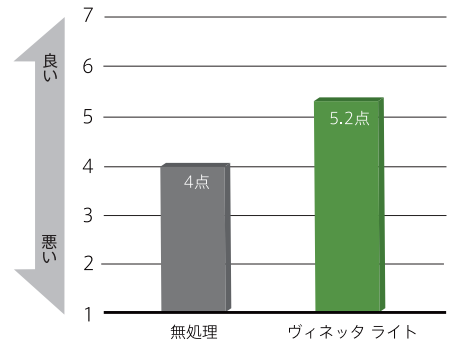


外国産のお肉や魚介の臭みも取れ、おいしくなります。

外国産のお肉や冷凍魚の臭みを抑える効果があります。

お肉の味を変えずにおいしく！

臭み低減、共にポイントUP！



比較評価の平均値を算出しました。
1 (非常に悪い) ~ 4 (基準) ~ 7 (非常に良い)

※上記すべてのテストは、豚ロース(カナダ産)をヴィネッタライト4%水溶液に2時間漬け込み、スチームコンベクションオーブンで焼成しました。重量測定、テクスチャーアナライザー、官能評価の結果を元に数値化しています。

ヴィネッタライト

VINETTA LIGHT

■ 形状: 粉末

■ 成分及び重量パーセント: 炭酸ナトリウム 30.0%、クエン酸三ナトリウム 11.0%、クエン酸 7.0%、DL-リンゴ酸 3.1%、食品素材 48.9%

■ 賞味期限: 製造日より未開封2年(冷暗所)

■ 荷姿: 6kg(500gチャック付きアルミ袋×12/ダンボール)

■ 食品へ使用した場合の表示例: pH調整剤

■ アレルギー物質: なし

■ 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。



■ 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、茹でる等



牛肉料理



豚肉料理



鶏肉料理



魚介類の料理

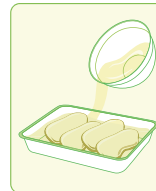


その他のお肉料理

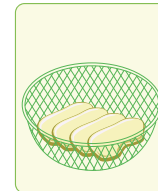
■ 使い方



ヴィネッタライト2~4%水溶液を作ります。



お肉やお魚が完全に浸かる程度の液量(対肉30~50%)で、30分から一晩浸漬してください。



ザルなどで水気を切ってください。



通常の手順で味付けをして、焼く・煮る・蒸す・揚げるなどの加熱調理をしてください。

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

●販売者

カラダにオイシイ、キットイイ。

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

●サンプル・お問い合わせは下記へ