

使用方法【茄子の揚げびたし】

- ① 調味液に対して6%量のサラダナストを溶かした液を作製してください。
- ② 冷凍(または半解凍、解凍、再油調)原料茄子を①に漬けてください。
(浸時間：冷蔵2時間 / 茄子原料:液=1:1)
- ③ 茄子を液切り後、ドリップスが固まらないよう全体に振りかけてください。
- ④ 茄子を傷つけないよう角のないもので全体に絡め混ぜこんでください。
- ⑤ カップに盛り付けてください。(冷蔵で48時間保管)

製剤不使用



サラダナスト+ドリップス0.3%



サラダナストのみ



サラダナスト+ドリップス0.5%



野菜・果物の調味、品質保持のお悩み等、お気軽にお問合せください。

