

使用方法

ブランチングした緑色野菜重量の1%~3%を固まらないように徐々にふりかけ、全体が均一になるように混和してください。

緑色野菜を主体とする惣菜重量の1%~3%を固まらないように徐々にふりかけ、全体が均一になるよう混和してください。

使用例：小松菜の胡麻和え D+2 4℃下保存(2000lux)

ライトメール未使用



ライトメール使用



光退色防止

材料 茹でた小松菜 100g
茹でた人参 少量
胡麻/砂糖 各10g
ライトメール 3g

手順

- ①ブランチングした小松菜をカットする。(または加熱済の冷凍原料を使用)
- ②小松菜重量の3%のライトメールを固まらないようにふりかけ、均一になるように和える。
- ③胡麻と砂糖を和えて調味する。
- ④カップに盛り付けた後、冷蔵4℃、蛍光灯約2000lux照明下で2日間冷蔵保管。

使用例：オクラの和え物 D+2 4℃下保存(2000lux)

ライトメール未使用



ライトメール使用



光退色防止

材料 茹でたオクラ 100g
だし醤油 3g
ライトメール 3g

手順

- ①ブランチングしたオクラをカットする。(または加熱済の冷凍原料を使用)
- ②だし醤油が均一になるように和える。
- ③オクラ重量の3%のライトメールを固まらないようにふりかけ、均一になるように和える。
- ④カップに盛り付けた後、冷蔵4℃、蛍光灯約2000lux照明下で2日間冷蔵保管。