

ピクルビネガー

定番ピクルスから
惣菜アレンジまで

揚げ茄子の南蛮漬け

冷凍揚げ茄子を調味液で調味し、輪切り唐辛子を加え冷蔵で2時間以上浸漬させる。液切りシダマにならないようにドリップスを和え盛り付け、白髪ねぎをトッピングする。

材料

【調味】		【調味液配合】（塩分約1.8%）	
■半解凍揚げ茄子	100g	ピクルビネガー	15kg
■右記調味液	100g	味付旨味液	15kg
【盛付】		サラダナスト(変色防止剤)	6kg
■輪切り唐辛子	適量	ディアップ(日持向上剤)	0.6kg
■調味済揚げ茄子	100g	水で全量	100L
■ドリップス	0.5g		
■白髪ねぎ	適量		



ジャーマンポテト

①じゃがいもはよく洗い、一口大にカットする。玉ねぎは皮を剥き、くし切りにする。ウインナーは斜めにカットする。

【調味液配合】（塩分約3.0%）

②野菜を下記処方で袋調味し、脱気包装し加熱する。 ※95℃で20分加熱		ピクルビネガー	10kg
下処理じゃがいも	90g	おいしい液	10kg
くし切り玉ねぎ	20g	味付旨味液	5kg
ウインナー	10g	食塩	1kg
右記調味液	40g	ディアップ(日持向上剤)	0.6kg
③粗熱が取れたら液切りし、盛り付けトッピングを加える。		水で全量	100L
調理済じゃがいも	75g		
調理済玉ねぎ	15g		
ウインナー	10g		
乾燥パセリ	適量		
ブラックペッパー	適量		



さつまいもとミックスビーンズのサラダ

さつまいもとミックスビーンズを調味料液で調味し、トッピングを加え、ドリップスをダマにならないように和える。

材料

		【調味液配合】	
■解凍済みさつまいも	75g	マヨネーズ	60kg
■ミックスビーンズ	25g	ピクルビネガー	30kg
■粒マスタード	10g	レモン汁	2.5kg
■右記調味液	10g	バターフレーバー	0.2kg
■ドリップス	0.6g	水で全量	100L



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。

カタログ更新 2021年6月

カカシ食研株式会社

HPIはこちらです！
<http://kakashi-s.co.jp/>



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



食品の品質を向上させ、フードロス削減に貢献します。

本社(兵庫県) TEL : 079-565-0191 / 東京営業所 TEL : 03-3942-0191