

ピクルビネガーレシピ例

春雨サラダ

春雨、もやし、胡瓜、人参に調味液を添加し和える。

ドリップスをダマにならないように振りかけ混ぜてからハム、ごまをトッピングする。



材料

| | |
|------------|------|
| ■春雨（ゆで） | 50 g |
| ■もやし（ゆで） | 20 g |
| ■細切り胡瓜 | 15 g |
| ■細切りハム | 10 g |
| ■千切り人参（ゆで） | 5 g |
| ■右記調味液 | 20 g |

【調味液配合】

| | |
|----------------|--------------|
| ピクルビネガー | 30 g |
| 白しょうゆ | 5 g |
| 食塩 | 1.3 g |
| ディアップ | 2.4 g |
| <u>グリーンアップ</u> | <u>1.8 g</u> |
| 水で全量 | 100 mL |

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。

液切りし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



材料

| | |
|----------|-------|
| [調味] | |
| ■半解凍揚げ茄子 | 100 g |
| ■右記調味液 | 100 g |
| ■輪切り唐辛子 | 適量 |
| [盛り付け] | |
| ■調味済揚げ茄子 | 100 g |
| ■ドリップス | 0.5 g |

【調味液配合】

| | |
|---------------------|--------------|
| ピクルビネガー | 15 g |
| 味付旨味液 | 15 g |
| 食塩 | 0.2 g |
| サラダナスト | 6 g |
| <u>ディアップ(日持向上剤)</u> | <u>0.6 g</u> |
| 水で全量 | 100 mL |

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

| | |
|-----------------|-------|
| ■解凍済みさつまいも（ダイス） | 75 g |
| ■ミックスビーンズ | 25 g |
| ■粒マスタード | 10 g |
| ■右記調味液 | 10 g |
| ■ドリップス | 0.6 g |

【調味液配合】

| | |
|-----------------|--------------|
| マヨネーズ | 60 g |
| ピクルビネガー | 30 g |
| レモン汁 | 2.5 g |
| <u>バターフレーバー</u> | <u>0.2 g</u> |
| 水で全量 | 100 mL |