

揚げ粉向け 着色料のご提案

*粉末醤油色NO.3	KCオレンジ AP-52R	KCブラウン SP-3	KCブラウン TP-1R
カラメル色素、アナトー色素、ベニコウジ色素	アナトー色素	カカオ色素	タマリンド色素
 (0.3%)	 (0.1%)	 (0.3%)	 (0.3%)
KCレッド MP-53	無着色品	<p>※カッコ内の%は揚げ粉に対しての添加割合です。</p> <p>着色からあげの試作方法</p> <p>下味をつけた鳥モモ肉に、着色料を添加した揚げ粉（小麦粉:片栗粉 1:1）を付け、180℃の菜種油で5分間揚げました。</p>	
ベニコウジ色素	—		
 (1.0%)			

写真は印刷のため、実際の色調と若干異なる場合があります。*印:受注生産品となりますので、出荷単位・納期等ご相談ください。