

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
 <p>(0.3%)</p>	 <p>(0.1%)</p>	 <p>(0.3%)</p>	 <p>(0.3%)</p>
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	—		
 <p>(1.0%)</p>			

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。

お問い合わせ

神戸化成株式会社  
078-882-5050（神戸本社）

<http://kobeche.co.jp>  
03-5297-1750（東京支店）