



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>下味をつけた鶏モモ肉に、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%)			