

作成方法

1. 着色料製剤を水に溶解させ、乾燥粒状大豆たんぱくを加えました。
2. 1をよく混ぜ合わせ、小麦粉・片栗粉・塩を加えました。
3. 2をよく混ぜ合わせ、成型しました。
4. フライパンで片面各1分ずつ焼き、表面に焦げ目をつけました。
5. さらに蒸し器で95℃6分間蒸し上げました。

※着色料製剤の添加量は、材料全量に対する添加量です。

※「KCレッド BT-35」は、加熱条件により呈する色調が変化する可能性があります。

試験いただきますようお願い申し上げます。

材料	数量
乾燥粒状大豆たんぱく	40g
水	80g
着色料製剤	下記参照
小麦粉	7g
片栗粉	7g
塩	2g

ピンク（生肉・ローストビーフ）

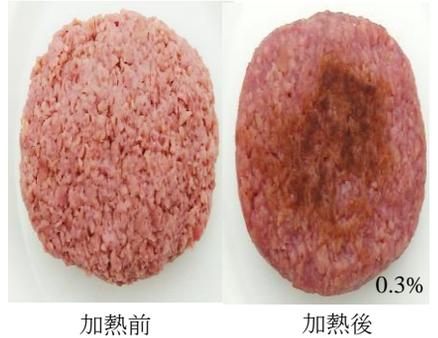
KCレッド BT-35
(アカビート色素)



KCレッド MR-20
(ベニコウジ色素)

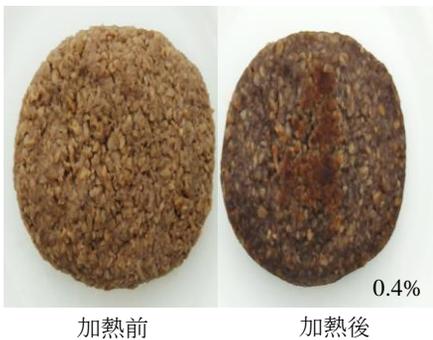


KCレッド KL-7
(クチナシ赤色素)



茶色～暗茶色（焼成肉・からあげ）

KCブラウン SP-L50
(カカオ色素)



* KCブラウン ZP-1
(カカオ色素・ベニコウジ色素)



* 粉末醤油色No.3
(カラメル色素・ベニコウジ色素・アナトー色素)



無着色



大豆ハンバーグ調理イメージ



KCブラウン SP-L50使用

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)

<https://kobeche.co.jp>

03-5297-1750 (東京支店)

