

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°C6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）



加熱前

加熱後

0.35%



加熱前

加熱後

0.08%



加熱前

加熱後

0.3%

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・アナー色素）



加熱前

加熱後

0.4%



加熱前

加熱後

0.4%



加熱前

加熱後

0.4%

無着色

大豆ハンバーグ調理イメージ



加熱前

加熱後



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。

