

カラダにオイシイ、キットイ。

Kitiñ

ジューシーピュアソフト™

JUICY PURESOFT

リンゴ酢のチカラで、やわらかくジューシーに。
幅広い食材・メニューにご活用いただけます。

果実のチカラで、
やわらか
ジューシー。



お肉から魚介まで幅広い
食材との相性が良く、
やわらかくジューシーに
仕上げます。



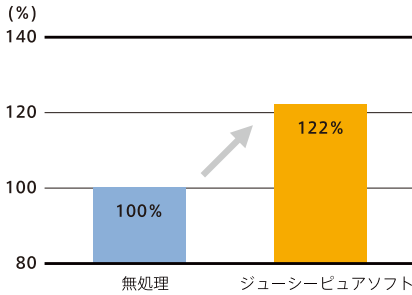
発酵調味料 | 業務用

リンゴ酢のチカラで、もっと自然にやわらかく。

焼き縮みを抑え、歩留まりが向上

保水により焼き縮みを抑えます。お肉・魚介がボリュームアップすることで、コストダウンに繋がります。

歩留まり約22%アップ!

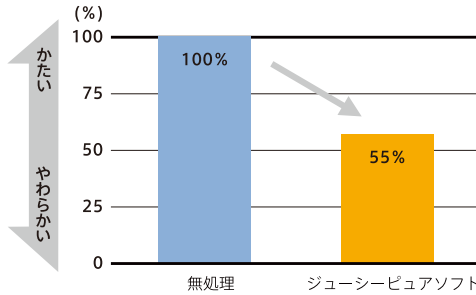


焼成後の無処理の重量を100%としています。

酵素不使用で お肉・魚介をやわらかく

保水によりお肉をやわらかくジューシーに仕上げます。酵素不使用なので、自然な食感を保ちます。

かたさ45%オフで、やわらかく!

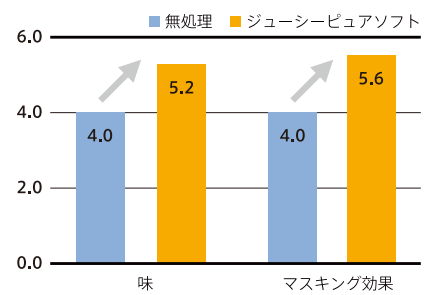


焼成後の無処理のテクスチャーアナライザーの数値を100%としています。

お肉・魚介の旨味アップ

お肉・魚介の旨味を引き出します。果実のチカラで、お肉や冷凍魚の臭いも軽減します。

味覚、マスキング効果ともにポイントアップ!



官能評価による「味」「香り(臭み)」の評価
無処理を「4」として1(非常に悪い)~7(非常に良い)で評価しました。

※上記すべてのテストは、豚ロース(カナダ産)をジューシーピュアソフト20%水溶液に2時間浸けこみ、スチームコンベクションオーブンで焼成しました。重量測定、テクスチャーアナライザー、官能評価の結果を元に数値化しています。

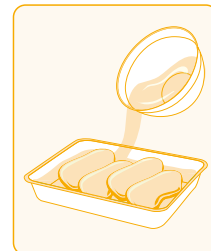
- 対象食材/ 畜肉(鶏・豚・牛・羊・ホルモン...等)、魚介(エビ、イカ、魚...等)
- 調理方法/ 焼く、煮る、揚げる、蒸す等



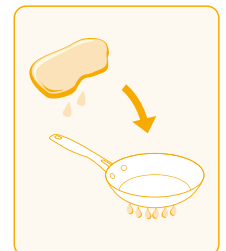
■ 使い方



ジューシーピュアソフト 9~15%水溶液を作成します。



食材が完全に浸かる程度の液量(対肉15~50%)で30分から一晩浸漬してください。



浸漬後、ザルなどで十分に水気を切ります。その後通常の手順で味付けをして、焼く、煮る、揚げる、蒸すなどの加熱調理をしてください。

ジューシーピュアソフト™

JUICY PURESOFT

- 形状: 液体
- 賞味期限: 製造日より未開封1年(要冷蔵)
- 荷姿: 20kg(バッグインボックス)
- 食品へ使用した場合の表示例: 発酵調味料(りんごを含む)/pH調整剤または炭酸Na
- 使用上の注意: 加工食品原料にのみご使用ください。
開封後は密封し、お早めにお使いください。
衛生上、一度使用した水溶液は再度使用しないでください。

*「浸け込み」「タンプリング」などの処理をした食材は中心部まで十分に加熱をしてください。

●販売者

カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitii

株式会社キティー
103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F
<https://kitii.co.jp>

●サンプル・お問い合わせは下記へ

キット、出来る。

