

カラダにオイシイ、キットイ。

Kitiñ

スジまでやわらか職人[®]KT

SUJIMADE YAWARAKASYOKUNIN KT

スジ肉も、もっとやわらかく、もっとおいしく。
本来の味わいはそのままに、優れた効果を発揮します。



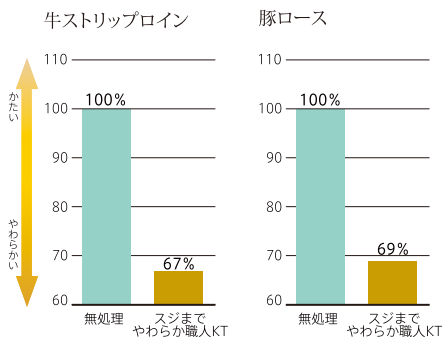
食品添加物

酵素・pH調整剤製剤 業務用

独自の軟化効果＋酵素のチカラで、頑固なお肉も歯切れよくします。
 味わいUPはもちろん、調理時の手間やコスト低減にも役立ちます。

歯切れよく、 よりやわらかく。

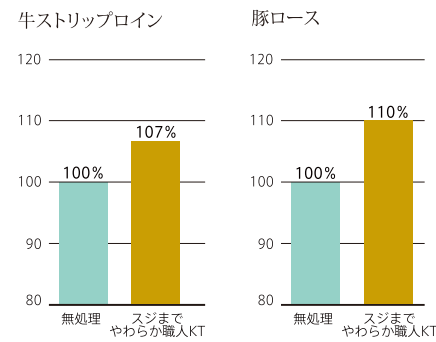
お肉の歯切れを良くしたい時、従来品に比べて少ない添加量でも効果を発揮します。



スジまでやわらか職人KTで処理したお肉と無処理のものをテクスチャーアナライザーでせん断測定を行いました。数値が小さいほどやわらかい事を意味します。

焼き縮みを抑え、 ふっくらジューシー。

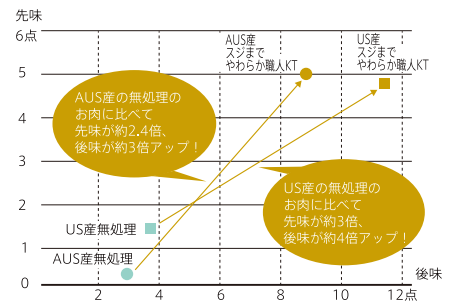
酵素使用でもお肉がパサつくことなく、ふっくらジューシーな焼き上がりを実現。加熱後の歩留まりが向上し、ボリュームあるメニューに仕上がります。



スジまでやわらか職人KT4%水溶液に浸け込んだ後、加熱調理し、歩留まりを測定しました。

輸入牛も、 もっとおいしく。

旨味の先味及び後味が無処理のお肉よりも増加。本来の味わいをおいしく引き出します。



牛肉を使用し、(株)味香り戦略研究所にてお肉の旨味の分析をし、遊離アミノ酸量を測定しました。

「スジまでやわらか職人KT」は、

面倒な温度・時間の調整や攪拌する手間も不要のため、誰でも均一に使用することが可能です。

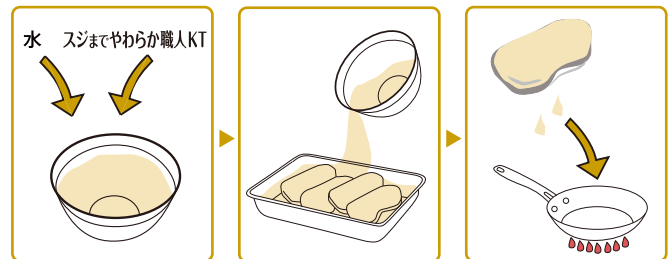
煮る・焼く・揚げる・蒸す、どんな調理にも対応できます。

■ 対象食材/ 畜肉(牛・豚・鶏・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



スジまでやわらか職人KT 2~4%の水溶液を作ります。

お肉が完全に浸かる程度の液量(対肉15~50%)で30分から一晚浸漬またはタンプリング処理してください。

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。

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

スジまでやわらか職人KT

SUJIMADE YAWARAKASYOKUNIN KT

■ 形状: 粉末

■ 賞味期限: 製造日より未開封1年(冷暗所)

■ 荷姿: 10kg(1kg x 10袋/ダンボール)

■ 食品に使用した場合の表示例: 活性が残存する場合…pH調整剤、酵素
 活性が残存しない場合…pH調整剤

■ 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使用しないでください。

●販売者

●サンプル・お問い合わせは下記へ

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
 TEL: 03-6457-7990 FAX: 03-6457-7992
<https://kitii.co.jp>

キット、出来る。

