



粉末セルロース KCフロック®

～ハンバーグの歩留まり向上効果～

ハンバーグの歩留まり向上に用いる澱粉などは、食感の悪化を招きます。そこで、食感の悪化を抑え、歩留まり向上効果のあるKCフロックをご提案します。

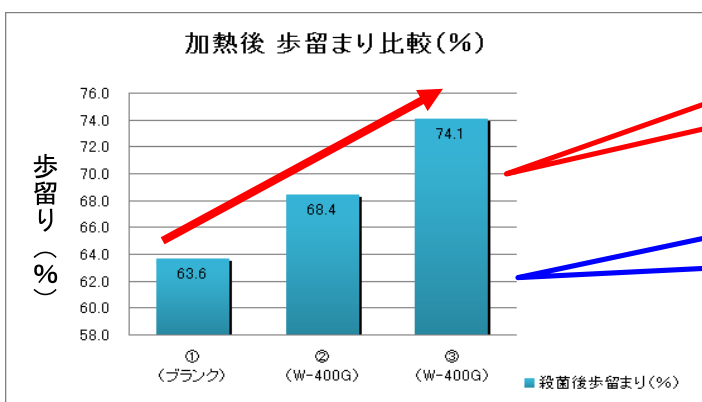


KCフロックは『つなぎ』の代用としての使用も可能です。レシピ調整によっては、アレルギー物質の小麦、卵、乳不使用のハンバーグの作成も可能です！

配合例

材 料 名	配合率(%)			特筆事項 (メーカー名)
	①	②	③	
ミンチ肉	73.00	70.00	68.00	鶏肉 100%
食塩	0.30	0.30	0.30	
ラード	5.00	5.00	5.00	
たまねぎみじんぎり	13.00	13.00	13.00	
きざみほうれん草	5.00	5.00	5.00	
濃口醤油	2.50	2.50	2.50	
砂糖	1.00	1.00	1.00	
ホワイトペッパー	0.05	0.05	0.05	
ガーリックパウダー	0.10	0.10	0.10	
ナツメグ	0.05	0.05	0.05	
KCフロック(W-400G)	-	3.00	5.00	日本製紙ケミカル株式会社
合 計	100.00	100.00	100.00	
デミグラスソース	20.00	20.00	20.00	焼成後の重量に対し20%充填

KCフロックによる歩留まりの向上効果



KC フロックの持つ、保水、保油効果により歩留まりが上昇！！

KC フロックが油、水を抱え込むことで、よりジューシーでしっかりした味質になります！！

お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6 TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360
 関西営業部 〒541-0047 大阪市中央区今橋2-3-16 MID今橋ビル6F TEL 06-6228-6300 FAX 06-6228-6303

WEB からのお問い合わせは [こちら](#)