

☆ 販売強化商品 ☆



カツ揚げ職人(1kg×10)

製品コンセプト

- ① 卵黄粉をたっぷり配合することでソフトで歯切れに仕上がります。
- ② 高決着の加工でん粉を選定しました。
- ③ 生地が肉に薄く均一に付着するよう生地性状を講じた。



白金天ぷら粉(10kg)

製品コンセプト

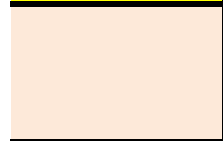
- ① 汁なじみに優れた、白く歯切れの良い天ぷら粉
- ② 時間が経過しても、衣がへたりません。
- ③ 水に溶けやすく、作業性も良好です。



NCF天ぷら粉(1kg×10)

製品コンセプト

- ① コーンフラワーを配合することで、表面は適度に硬の良い衣に仕上がります。
- ② 1時間程度揚げ置きしても、衣がへたりません。
- ③ 誰が揚げても綺麗に衣がつきます。



の良い衣

調整しまし



です。



更く歯切れ