

大豆ミートハンバーグ レシピ

「FSエマルジョンBB™」、「クックリッチ®」を配合した大豆ミートハンバーグです。

【配合】

原材料		コントロール	テスト1	テスト2
①	粒状大豆たん白	15	15	15
②	組織状大豆たん白	10	10	10
③	水	54	54	54
④	食塩	0.7	0.7	0.7
	香辛料	0.6	0.6	0.6
	酵母エキスパウダー	0.5	0.5	0.5
	香料	0.1	0.1	0.1
	着色料	0.1	0.1	0.1
⑤	玉ねぎ	5	5	5
⑥	乾燥卵白	2	2	2
⑦	澱粉	2	2	2
⑧	菜種油	10	—	—
	FSエマルジョンBB™	—	10	—
	クックリッチ®	—	—	10

【作成方法】

- ③と④を混合しておく
- ①、②に1. の溶解液を吸水させる
- ミキサーボウルに吸水した大豆たん白、⑤、⑥、⑦を加えて混合する
- ⑧を加えて混合する
- 成型後、200℃の鉄板で裏表5分間焼成する
- 急速冷凍機で凍結し、冷凍保管

【解凍後(電子レンジ加熱)】



押しても肉汁が流れない

押すと肉汁が流れ出る

押すと肉汁が流れ出る