

ディナーオイル® 処方例

パスタソース(ペペロンチーノ風)

ガーリックパウダー	8部
乾燥パセリ	2部
乾燥唐辛子	3部
食塩	6.5部
オリーブオイル	16.5部
ディナーオイル®	64部

のせるドレッシング(裏面参照)

醤油	21部
醸造酢	17.5部
玉ねぎ(すりおろし)	11部
柚子胡椒	6.5部
砂糖	2部
ごま油	20部
ディナーオイル®	22部

きんぴらごぼう(裏面参照)

ごぼう(細切り)	100部
人参(細切り)	25部
赤唐辛子(小口切り)	0.5部
ごま油(炒め油)	5部
醤油	10部
みりん	10部
ディナーオイル®	2部

貴社にて作成の際、加熱工程が入る場合は粘度復元性のある「ディナーオイル®200」が推奨です。

ドレッシングのたれ落ち防止効果

(部)

原材料	コントロール	テスト
醤油	21	21
醸造酢	17.5	17.5
たまねぎ(すりおろし)	11	11
柚子胡椒	6.5	6.5
砂糖	2	2
油脂	ごま油	20
	なたね油	22
	ディナーオイル®	—
		22

<作成方法>

- ①油脂を混合する
- ②醤油、醸造酢、柚子胡椒、砂糖、たまねぎは予め合わせておく
- ③油脂に予め混合した②を加えて攪拌する

<サラダにかけて15分後>



ドレッシングがすぐに底に溜まってしまい、最後はベチャベチャ。



適度な粘度があり、サラダに乗るため底に溜まらない。

きんぴらごぼうの照り感持続効果

(部)

原材料	コントロール	テスト
ごぼう(細切り)	100	100
人参(細切り)	25	25
赤唐辛子(小口切り)	0.5	0.5
ごま油(炒め油)	5	5
醤油	10	10
みりん	10	10
菜種油(和え油)	2	—
ディナーオイル®(和え油)	—	2

<作成方法>

1. ごま油(炒め油)でごぼう、人参、赤唐辛子を炒める。
2. 醤油、みりんを加えて炒り煮する。
3. 粗熱がとれたら、和え油を絡めて容器で保管。

<冷蔵庫で24時間保管>



油がたれ落ちて、乾いた外観になってしまう。



油がたれ落ちないので1日たっても照りが維持。