

- ✳️ 作りたての食感(柔らかさ)を保ちます
- ✳️ 保水効果があり、保存中のばさつきを抑えます
- ✳️ 麺のほぐれをよくします
- ✳️ 味を変えないので、原料の持ち味を生かします
- ✳️ 表示が必要ありません



● 工程

春雨(ゆであがり)

↓

水洗

↓

酵素を添加してからめる

↓ 酵素はあらかじめ、水に溶かして添加してください

調味液をからめる

↓

数時間おく

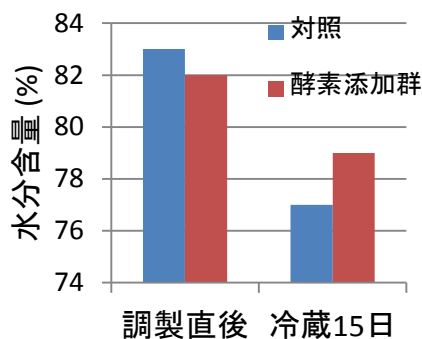
↓

加熱殺菌

↓

冷蔵保存

● 老化抑制



● レシピ

春雨	100
調味液	6
酵素	0.025

(冷蔵1ヶ月、対照)



(冷蔵1ヶ月、酵素添加群)

