



自家製干物作りに欠かせない
テイストモディファイア®

「新鮮な魚を使った自家製干物加工できる。まさに理にかなった干物が作れる」と確信して採用を決めた。特にふくら感や味の凝縮、魚を

「新鮮な魚を使った自家製干物加工できる。まさに理にかなった干物が作れる」と確信して採用を決めた。特にふくら感や味の凝縮、魚を

おいしいお魚を提案
ふくら感
テイストモディファイア®
連載 140

新鮮な自家製干物を提供 ふくら感がリピート呼ぶ

(有)山路フード



自家製ソフト干物®への加工



塩分濃度や浸漬(せぎ)時間など最適な調整をする

くらジュシーな食感魚を見極めつつ、まず魚の大きさなどによって塩分濃度や漬け込み時間が変わる。最高においしい自家製干物を提供できるように引き続き努めていく」と話した。

「魚の大きさなどによって塩分濃度や漬け込み時間が変わる。最高においしい自家製干物を提供できるように引き続き努めていく」と話した。

「魚の大きさなどによって塩分濃度や漬け込み時間が変わる。最高においしい自家製干物を提供できるように引き続き努めていく」と話した。

問い合わせ先・G物」で検索。
S K(株)〓(本社)〓5 (毎月2回掲載の予定)

(川邊) キーワード「ソフト干物」

www.gsk-clean.co.jp

〒機器の導入事例は、

709-5306、ホ

30、SKY-OFFI

0907、札幌市東

0917、03-334

0917-23、(札

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東

0907、札幌市東