

新商品 パテトフレーク (米国産)

米国産パテトフレークはじゃがいもの皮を剥き、加熱、乾燥しフレーク状にした商品でお湯を加えるだけで、簡単・短時間にじゃがいも加工品が製造出来ます。

マッシュポテト、コロッケやグラタン等の惣菜、スープやソースのとろみ出し、ペーカリーに幅広いメニューにご利用いただけます。

使用例



ポテトサラダ



ポテトツイスト



ポテトフレーク



1kg 袋

〈商品特長〉

- ・生のじゃがいもから作る場合に比べ、経済性に優れ、コストを削減できます。
- ・簡単に扱え、調理の手間や時間を軽減できます。
- ・保管効率に優れています。
- ・使い方はいろいろ、幅広いメニュー、ジャンルに用途が広がります。

〈用 途〉

- 惣 菜: マッシュポテト、コロッケ、グラタン、ポテトサラダ、
ポテト餃子等
- ス ー プ: とろみ出し、風味が向上
- パスタソース: 麺への絡みを良くする
- パン・ピザ生地: 程よいモチモチ感、ホクホク感、表面バリバリ
- 肉・練り製品: つなぎ、増量剤

〈使用方法〉

- ① 乾燥ポテトフレーク1kgに対し、約80℃の熱湯4,000cc入れる。
 - ② 2~3分後、軽くかき混ぜる。
 - ③ 約5kgの裏ごしポテトが出来上がります。
- ※用途によりお湯の量を調整して下さい。

商 品 名 ポテトフレーク

荷 姿 1kg×10袋

40LB(18.14kg)クラフトバック

原 産 国 名 アメリカ

保 存 方 法 高温多湿・直射日光を避け、常温で保存