

ポテトフレークのご案内

ポテトフレークはアメリカ産のじゃがいもをフレーク状に乾燥加工した素材原料です。
お湯を加えるだけで、短時間・簡単にポテト加工品が製造できます。

〈特長〉

- ・経済性に優れ、コスト削減
- ・簡単に扱え、調理の手間を軽減
- ・使い方がいろいろ、荷姿10kg(1kg×10袋)ノ carton

〈用途〉

惣菜(コロッケ、グラタン、ポテトサラダ、マッシュポテト、ポテト餃子)、スープ(とろみ出し)、パスタソース(麺のりを良くする)、揚げ物の衣(カリカリ感)、パン(表面カリカリ、中身は程良いもちもち感、ほくほく感)

〈使用方法〉

1. ポテトフレーク1kgに対し、約80℃のお湯を4,000cc加える
2. 2～3分後、軽かき混ぜる
3. 約5kgの裏漉しじゃがいも(マッシュポテト)が出来上がります
(用途によりお湯の量を調整してください)



1kg袋

〈パンへの使い方〉

1. ポテトフレーク1に対しお湯4を入れ、1～2分攪拌してマッシュポテトにし、冷ましてから生地に混ぜます
※水でも混ぜますが、お湯のほうが良く混ざり、粘り気も出ます
2. マッシュポテトを混ぜる量は対粉30%程度が目安
3. 混ぜるタイミングは、予めマッシュポテトにバター(油脂)を入れた状態にしたものを、油脂を入れるタイミングに合わせて投入します
※マッシュポテトを入れる前に生地を分割し、ポテト無しとポテト有りの両方の生地を製造する事も可能です
4. セミドライマト、コーン、チーズ、オリーブオイル等を入れていただければより一層美味しくなり、メニューの幅が広がります
5. ミキシング時間は若干(生地にもよりますが、1～2割)長めにします
6. 発酵時間は若干短かめに発酵させる(但し、添加量が多くなると、生地が窯のびしないので発酵をたっぷり取って焼く場合もあります)



パン ポテトツイスト



セミドライ野菜のニョッキグラタン



ポテトコロッケ



ポテトサラダ

※パン・料理のレシピ、商品のリーフレットをご用意しておりますので弊社営業担当者までお問い合わせください。