

Q:「じゃがいも原料を衣に使用したフライの 揚げ色にばらつきがありました。」

A: 衣に使用しているじゃがいもの糖度の違いによるものです。

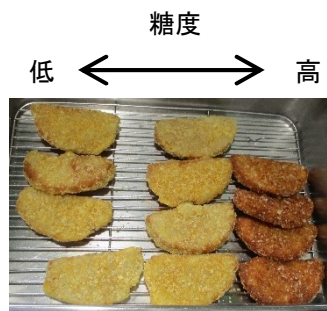
じゃがいもは収穫後の貯蔵期間により糖度に差が生じます。

この糖度の差が油調した際の揚げ色に影響します。

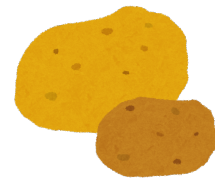
糖度が低い(貯蔵期間が短い)場合、油調した際に揚げ色が薄くなります。

揚げ時間を長くしても揚げ色は濃くなりません。

これは原料に由来する現象ですので、喫食されても問題ありません。



糖度による揚げ色の違い



本会取扱の製品

- ポテトとお米のささみカツ(40g)
- // (50g)
- ポロニアカツ(Fe 入り 40g)
- // (Fe 入り 50g)