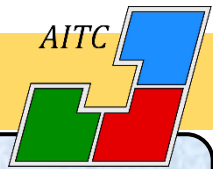


にんにくシート製造方法

AITC



特徴

- 👉 にんにくをペーストにして成形するため、傷物など青果として規格外で廃棄対象となるにんにくを用いることもできる。
- 👉 にんにくペーストは一次原料として保存することも可能。
- 👉 調合する原料次第で、様々な味のものを製造できる。
- 👉 にんにくシートは乾燥品であることから、長期保存が可能。
- 👉 にんにくシートはそのまま食べることもできるが、サラダのトッピング、製菓・調理の調味料としても使用できる。

工程1. 洗浄

にんにくりん片を採取し、洗浄する。



工程2. ボイル・冷却

沸騰水で8分程度茹でた後、流水冷却。 ※1



工程3. ペースト作製

フードプロセッサー等でペーストにする。 ※2



工程4. 調合

にんにくペースト1kgに対して、トマトピューレ400g、片栗粉100g、粉チーズ100g、塩20gを加え、よく混合する。 ※3



工程5. 加熱

焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら、湯気が出るまで加熱する。



工程6. 成形

クッキングシートなど剥離性のよいものを用意し、乾燥しやすいように、5mm程度厚のシート状に成形する。 ※4



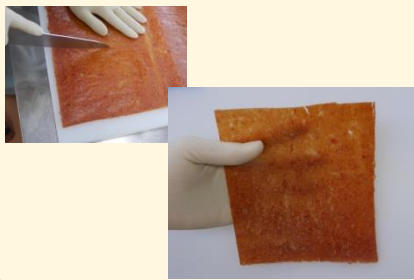
工程7. 乾燥

クッキングシートごと乾燥機に入れ、乾燥させて、表面が固まってきたら裏返し、クッキングシートをはずしてさらに乾燥させる。 ※5



工程8. 包装

任意の形状にカット。包装袋に脱酸素剤、乾燥剤とともに包装する。



にんにくシート!!

水分活性も低く(0.65程度)、長期保存が可能。



- ※1 にんにく独特の辛味が気になる場合、ボイル時間を延ばすとよい。
- ※2 ペーストは冷凍保管が可能。冷凍保管したペーストを使う場合、解凍後、工程4以降から製造。
- ※3 調合する原料によりシートの物性が変わる。その際は片栗粉や砂糖の配合量で調整する必要がある。かたくしたい場合は片栗粉、やわらかくしたい場合は砂糖を用いる。
- ※4 本資料中では、テフロン製の型を使用。
- ※5 本資料中では除湿乾燥機(約20℃)を使用。3日で表面が乾燥、裏返してさらに乾燥。合計7日間の乾燥。