



# ベシャメルソース (ホワイトソース)

## 【トレハ®の効果】

- 1 ベシャメルソース(ホワイトソース)がなめらかに仕上がりに、冷めたり、冷蔵・冷凍保存してもなめらかさを保ちます。
- 2 ミルク感がアップします。

## 【配合目安】

全重量に対してトレハ3%を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール  
校長 政木信昭氏

### 材 料

【4人分】

バター	20g
小麦粉	20g
牛乳	2・1/2カップ
a トレハ®	大さじ2
塩、胡椒	適量

### 作り方

- 1 鍋にバターを煮溶かし、小麦粉をふり入れ、木杓子で混ぜながら色づかないよう弱火で炒める。aは混ぜ合わせ温めておく。
- 2 サラサラとして泡がブツブツしてきたら火を止め、aを少しずつ加えだまができないようになめらかに溶きのばす。
- 3 aを入れ終えたら火にかけ、木杓子で混ぜながら塩、胡椒で味を調え、好みのかたさに煮詰めて仕上げる。



当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。



株式会社 林 原 食品素材営業部

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館  
TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <http://www.treha.jp/>