

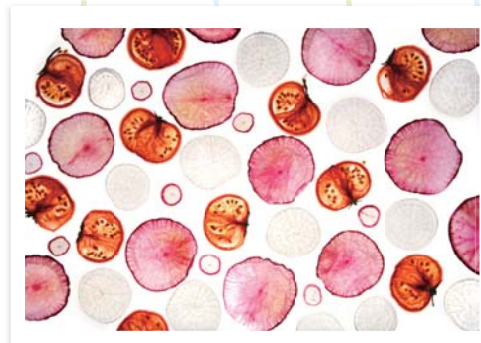
# 野菜チップス

## 【トレハ®の効果】

- ① 湿気にくくパリッと仕上がります。
- ② 色よく仕上がります。

## 【配合目安】

沸騰させたトレハ40%水溶液に浸ける



### 材 料

野菜のスライス

水  
トレハ®

適量  
120g  
80g

※ スライス厚さ、シロップ処理の方法は野菜によって調整する。(2pを参照)

### こんな 作り方も

シロップ処理の代わりに、トレハをまぶして蒸す方法です

- ◆ カボチャ  
カボチャのほか  
ニンジンでも



- ① 1mm程度にスライスしたカボチャにトレハをまんべんなくまぶす。
- ② 蒸し器でしっかりと全体に火が通るまで蒸す。  
(目安は5分間程度で、状態によって調整する)。
- ③ 蒸し器から出して、室温で20分間程度粗熱を取る。
- ④ シルパットに並べ、乾燥させる

### 作り方

- ① 生の野菜を1~3mm程度の厚さにスライスする。
- ② トレハと水を合わせて沸騰させ、シロップを作る。
- ③ 野菜を沸騰したトレハのシロップに入れ、そのまま茹でるか、浸漬してトレハを浸透させる。
- ④ 余分なシロップを切り、シルパットに並べて60℃で一晩程度、あるいは80℃で2~3時間、乾燥機またはコンベクションオープンで乾燥させる。

### 上手に作るポイント

- ◆ スライスにはなるべく電動スライサーなどを用いて厚さが均一になるようにしてください。
- ◆ 乾燥温度や時間は状態を見ながら調整してください。
- ◆ 乾燥のためには適度な風が必要ですが、強すぎると野菜のスライスが吹き飛ばされてしまうこともあるのでご注意ください。
- ◆ 乾燥機やコンベクションオープンがなく、デッキオープンで作る場合は焦げ付くことがあるので、天板を浮かせてください。その場合、80℃に設定しダンパーを開け、火を落として乾燥してください。

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。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。

# 野菜チップス

◆ニンジン



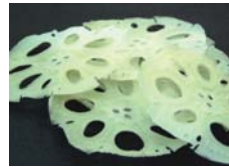
- ・スライス  
1mm程度
- ・シロップ処理  
弱火で15分間茹でる

◆アスパラガス



- ・スライス  
1mm程度
- ・シロップ処理  
強火で1分30秒間茹でる

◆レンコン



- ・スライス  
1mm程度 30分間水にさらす
- ・シロップ処理  
強火で3分間茹でる

◆ビーツ



- ・スライス  
1mm程度
- ・シロップ処理  
強火で1分30秒間茹でる

◆ラディッシュ



- ・スライス  
2mm程度
- ・シロップ処理  
火から下ろしたシロップに入れ2分間浸漬する

◆ダイコン



- ・スライス  
2mm程度
- ・シロップ処理  
強火で1分30秒間茹でる

◆赤カブ



- ・スライス  
2mm程度
- ・シロップ処理  
火から下ろしたシロップに入れ4分間浸漬する

◆パプリカ・ピーマン



- ・スライス  
2mm程度
- ・シロップ処理  
強火で1分間茹で、火から下ろして3分間浸漬する

◆ズッキーニ



- ・スライス  
2mm程度
- ・シロップ処理  
強火で2分間茹でる

◆なす

- ・スライス  
2mm程度
- ・シロップ処理  
強火で1分間茹でる

◆キャベツ



- ・スライス  
5cm角程度
- ・シロップ処理  
強火で1分間茹でる

◆トマト



- ・スライス  
3mm程度
- ・シロップ処理  
並べたスライスに沸騰させたシロップを注ぎ、ラップをかけて約30分間浸透させる

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。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。