



中華ポテト

【トレハ®の効果】

カリッとした食感になり、蜜がベタつきにくくなります。

【配合目安】

糖の50%をトレハに置換



材 料

さつまいも
a {
 トレハ®
 砂糖
 水

200g
大さじ4
大さじ4
大さじ2弱

作 り 方

- ① さつまいもの皮をむき、水にさらす。
- ② 水を拭き取り、150°Cの油で15分間かけてじっくり揚げる。
- ③ aを混ぜ合わせ、フライパンで150°Cまで煮詰める。
- ④ ③に揚げたさつまいもを入れ、からめる。

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

〒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 <https://treha.jp/>