

应用方案展示

产品特点:

传统日式咖喱风味的基础上口感层次更佳丰富, 不含防腐剂

使用方式:

建议添加量4-6%, 非即食

应用场景:

日式咖喱炒饭、日式咖喱粉丝汤、日式咖喱火锅、日式咖喱土豆鸡块等



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	冷冻虾仁 (10*10*10mm)	2	9.20%
	白米饭 (熟)	12	55.17%
	鸡蛋	2.5	11.49%
	胡萝卜 (5*5*5mm)	1.35	6.21%
	黄洋葱 (5*5*5mm)	1.2	5.52%
	土豆 (5*5*5mm)	1.2	5.52%
辅料	日式咖喱浓缩酱	0.9	4.14%
	大豆油	0.6	2.76%
	合计	21.75	100.00%

工艺流程

- 1 前处理: 冷冻虾仁解冻, 米饭熟制, 胡萝卜、土豆和黄洋葱去皮、切丁;
- 2 称量: 原料和辅料进行单独称量;
- 3 熟化: 锅中加入大豆油, 加热, 炒制虾仁、炒鸡蛋、炒胡萝卜、土豆和洋葱;
- 4 混合均匀: 将所有熟化后的原料和日式咖喱酱、米饭混合均匀, 加热后即可;
- 5 出餐