

片栗粉とサナスロートの比較

サナスロートと片栗粉を比較して、その魅力をご紹介します。

片栗粉



時間経過とともに料理が冷めてくると白濁してきます。



生姜などの野菜が持つ酵素の影響で、とろみが弱くなってしまいます。



とろみを付けるために加熱が必要であり、冷たいものに直接とろみを付けることができません。

サナスロート



時間経過や料理の温度に関わらず、透明感を維持し、料理の見た目の美味しさを保ちます。



酵素の影響を受けないため、とろみが安定します。



加熱不要で冷たいものにも溶けるため、手軽にとろみをつけることができます。

サナスロートを使ったメニューのご提案

中華あんかけ



サナスロートの特徴

加熱せずにとろみが付けられる
長時間保存でも白濁・離水がなく、シャバシャバにならない



手間を省いて効率化
お弁当などで良好な見た目を維持
作り置き可能、冷凍保存OK

○材料○

薄口醤油	15 g
砂糖	5 g
リンゴ酢	8 g
ケチャップ	4 g
ごま油	1 g
中華スープの素	1 g
熱湯	51 g
サナスロート	3 g

○作り方○

- ①熱湯に薄口醤油、砂糖、リンゴ酢、ケチャップ、ごま油、中華スープの素を加え、よく混ぜる。
- ②サナスロートを加え、ダマができないようによくかき混ぜる。

白和え



サナスロートの特徴

長時間保存でも白濁・離水がなく、シャバシャバにならない



作り置き可能、冷凍保存OK

味付けのタイミングで全体量に対し、0.1～0.2%を目安に加え、全体をよく混ぜ合わせてください。