ビーフ＆ヨーグルトフード

（材料）

牛肉ミンチ	1000ｇ
紅イモ粉	600ｇ
ヨーグルト（無糖）	200ｇ
お湯（８０℃以上）	100ｇ
乾燥卵白	20g
ゼラチン	10ｇ

レシピは参考として使用して下さい。
フードに関する責任は当社では負いかねますのでご了承お願いします。

1

牛肉ミンチをオーブンにて焼成します。
160℃　時間：20分

2

ゼラチンとお湯を混ぜて
ゼラチンをもどします。
※冷めないように
　混ぜる直前で作業します。

3

焼成した牛肉ミンチ、紅イモ粉、ヨーグルト、乾燥卵白、ゼラチン（お湯でもどしたもの）を入れて混ぜます。

4

工程３で作った生地を
“スクイーザー２”に
入れて押し出します。

5

押出した商品を
オーブンにて焼成します。
160℃　時間：10分

6

焼成後、乾燥機にて乾燥させます。
温度：60℃　時間：20時間

7

出来上がり！