

크노르 랍스터 소스



제품코드	810060
포장	6 x 500g
브랜드	KNORR
카테고리	02 소스
하위 카테고리	소스

특성

랍스터 추출 분말을 사용하여 특별한 맛과 랍스터 향을 제공합니다. MSG와 보존료를 넣지 않았습니다. 다른 흰색 혹은 해산물 크림 소스와 달리, 랍스터 소스는 보기 좋은 색깔과, 뛰어난 맛을 가지고 있습니다.

준비

1. 110g의 소스를 1L의 차가운 혹은 따뜻한 물에 넣고 저어줍니다.
2. 5분 동안 끓이며, 잘 저어줍니다.

재료

변성전분, 식물성크림, 밀가루, 정제소금, 랍스터추출분말, 말토덱스트린

Productiveness

1. 110g의 소스를 1L의 차가운 혹은 따뜻한 물에 넣고 저어줍니다.
2. 5분 동안 끓이며, 잘 저어줍니다.

혜택

1. 파우더 형태 : 얼리거나, 생산량을 통제하거나, 혹은 품질과 지속성을 위해서 셰프를 지원할 필요가 없습니다. 특이한 재료 (예. 랍스터 껍데기) 같은 스크래치 준비를 할 필요가 없습니다.
2. 용이한 사용 : 요리한 지 몇 분 후 물을 더하고 조금 더 끓여주면 요리가 완성됩니다. 랍스터 껍데기를 굽는 것 같은 시간이 오래 걸리고 복잡한 작업을 하지 않고 고품질의 랍스터 소스 베이스를 준비할 수 있습니다.

3. 셰프들은 랍스터 소스를 이용하여 본인만의 레시피로 사용하거나, 혹은 더 고급스럽고, 메뉴의 다양화를 위해, 다른 파스타 소스나 랍스터 비스크와는 차별화된 시그니처 메뉴로 사용할 수 있습니다.

유통 기한

12개월