

## 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