

洋食倶楽部

フォン仕立て 濃厚デミグラスソース



こだわりました!

口の中に広がる余韻のある満足感が味わえます

Point

1

濃厚

フォンによる重厚なコク+
独自の焙煎小麦粉ルー

Point

2

とろみ

小麦粉と加工でんぷんの併用により、
素材にのるしっかりとした粘性を実現



とろみが強い濃厚タイプなので「かけるだけでおいしい」



フォンデミだからできる、プロの技が光る使い方!



ご提案

ハンバーグソースをアレンジでさらにおいしく!

ストレート使用だけでなく、簡単アレンジでお店独自のソース作りにも



ハンバーグの肉汁と合わせてグレイビーソースに



玉ねぎやマッシュルームを炒め、赤ワイン、マスタードを加えてしばらく煮込むことで、お店オリジナルのハンバーグソースに



ご提案

お店のソースのコク出しに

- 少量プラスで味わいアップ!
さまざまな洋食メニューのコク出しに役立ちます



ミートソースに合わせて大人も嬉しい本格感に



カレーやハヤシライスのコク出しに

ご提案

お店のデミグラスソースのまとめ役に

- 全量の2~3割を加えることで、お店の味をいかして仕込み量を増やすことができます
- 適度な粘性・濃厚なフォンのコクで、味をまとめることができます



写真はすべて調理例

	200g 洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース	1kg 洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース	3kg 洋食倶楽部 フォン仕立て濃厚デミグラスソース
品名			
容量 / 入数	200g / 10×3	1kg / 6	3kg / 4
賞味期間	1年6ヵ月		
アレルギー (28品目中)	乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉		

GABAN®

Solution for Professional

House

ハウスギャバン株式会社

〒104-0033 東京都中央区新川2-31-1 八丁堀トーセイビル

東日本営業部 03(3537)3015

西日本営業部 06(6389)5530



商品情報、レシピはこちらから!

<https://www.housegaban.com>