

プロのための高濃縮ペースト

濃縮 ベシヤメル ソースベース

常温保管可能な6～8倍濃縮タイプのベシヤメルソースベースです。
牛乳・ブイヨンと一緒に加熱するだけで、舌ざわりの良いなめらかさがあり、
フレッシュな乳味のあるホワイト系ソースを低コストで提供できます。



〈調理例〉

6～8倍濃縮タイプ

牛乳・ブイヨンと加熱するだけ

てりのあるなめらかさ

常温保管可能



品名	200g 濃縮ベシヤメルソースベース	1kg 濃縮ベシヤメルソースベース
容量/入数	200g/10×4	1kg/8
賞味期間	1年	
原材料名	小麦粉(国内製造)、麦芽糖、水あめ、植物油、でんぷん、食塩/増粘剤(加工デンプン)、酒精、(一部に小麦を含む)	



プロのための高濃縮ペースト

濃縮

ベシャメルソースベース

常温保存

大量調理でもダマを抑えて滑らかに仕上がる

食材費を抑えて、高品質なソースができあがる

メニュー用途に合わせてアレンジが自在

常温保存可能

濃縮ベシャメルソースベースの作り方



①厚手の鍋に濃縮ベシャメルソースベースを入れます。



②5~7倍量の「牛乳+水」を加え、ホイッパーなどでかき混ぜて、十分に溶かし込みます。

目安(7倍希釈)

- 1kg 濃縮ベシャメルソースベース 1,000g
- 牛乳 3,000cc
- 水 3,000cc
- ブイヨン(顆粒) 60g
- ホワイトペパー 少々



③鍋を火にかけ、へらなどでかき混ぜます。液面がフツフツとしたら、火加減をおさえてとろみがつくまで煮込みます。

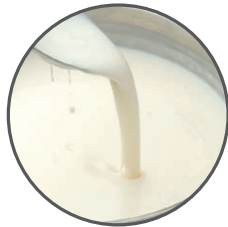
※具材などを煮込んだ後に「濃縮ベシャメルソースベース」を加える場合は、いったん火を止め、少し冷ましてから加えてください。
※スパイス、調味料を加える場合は、火にかける前に加えてください。 ※仕上げにスパイスを入れる場合は、入れた後、ひと煮立ちしてください。

独自の技術ポイント

ポイント

1

伸ばす際に澱粉が最も綺麗に分散する状態を保持させているので、均一に澱粉が加熱され、ムラのない仕上がりがります。



ポイント

2

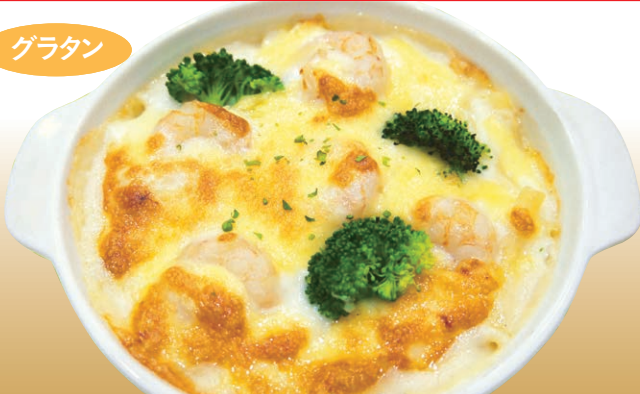
物性制御技術により、なめらかな物性ながら濃縮度が6~8倍と一般的な製品よりも高く、食材費を抑えることができます。

濃縮度

6~8倍にアップ

グラタン、シチューをはじめ、さまざまなメニューにもお使いいただけます

グラタン



シチュー



ハンバーグ



ペンネ



※写真はすべて調理例です。

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>