

チューニャン（酒醸）＜米糖化調味料＞ 効果一覧

発酵感・旨味・コク味の付与

サンプル名	添加量目安	効果
えびチリソース	1.0～10.0%	辛味を後から引き立てる うたい文句として コク味付け
ビビンバ	0.5%	味に厚みが出て旨味とコク味が向上
味噌ラーメンスープ	10.0%	味噌の塩角を取り旨味とコク味を付与

素材の甘みを醸し出す効果

サンプル名	添加量目安	効果
肉まんの皮	0.5～3.0%	発酵感を付与し生地がソフトになり歯切れが良くなる
鳥唐揚げのタレ	2.0%	深みのある甘みの付与
味噌煮込みうどん	2.0%	味噌のコク出しと甘みの付与
肉まんの具材	0.5%	発酵感を付与し、優しい甘さでのコク味アップ
海鮮シュウマイの具	1.0%	魚介の臭みをマスキングし、他の調味料との相乗効果で濃い味に
米飯商品各種	0.5%	米飯の味を美味しくする(米の澱粉を糖化させている為)
デザート関連	0.5%	果実や野菜の甘さを損なう事無く優しい味を演出

辛味との相性・相乗効果

サンプル名	添加量目安	効果
えびチリソース	1.0～10.0%	辛味を後から引き立てコク味を付与 うたい文句として
明太子調味たれ	1.0%	辛味を後から感じる事でコク味と旨味を引き出す
火鍋たれ	2.0%	北京では普通に利用され、辛味を後から引き立たせる

酸味の低減(マスキング)効果

サンプル名	添加量目安	効果
甘酢ソース	2.0%	嫌な酢角を取り、食べやすくする
酢豚ソース	1.0%	酢角を取りまろやかな甘さと旨味を引き出す
ドレッシング	1.0%	タレ等、保存性を持たせる為、pH調整剤を使用 そのマスキングとして