

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】令和4年7月5日(2022.7.5)

【国際公開番号】WO2021/085445

【出願番号】特願2021-553637(P2021-553637)

【国際特許分類】

A 2 3 L 7/10(2016.01)

A 2 3 L 7/109(2016.01)

A 2 3 L 7/13(2016.01)

A 2 1 D 6/00(2006.01)

A 2 1 D 13/02(2006.01)

A 2 3 L 35/00(2016.01)

C 0 8 B 30/14(2006.01)

10

【F I】

A 2 3 L 7/10 Z

A 2 3 L 7/109 Z

A 2 3 L 7/13

A 2 1 D 6/00

A 2 1 D 13/02

A 2 3 L 35/00

A 2 3 L 7/109 D

C 0 8 B 30/14

20

【手続補正書】

【提出日】令和4年3月29日(2022.3.29)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0060

【補正方法】変更

30

【補正の内容】

【0060】

〔製造例F1～F5：えび天ぶらの製造〕

下記表8に示す配合の天ぶら衣用ミックスを用いて、油ちょう食品の一種であるえび天ぶらを製造した。天ぶら衣用ミックスにおいて、小麦粉として薄力粉（日清製粉株式会社製「フラワー」）を用い、澱粉として小麦澱粉（グリコ栄養食品株式会社製「食品用加工澱粉銀鱗」）を用いた。具体的な手順としては、まず、天ぶら衣用ミックス100質量部に水を適量添加して衣液を調製した。次に、衣液に具材としての尾付きえび（20g/頭）を入れてよく絡めた後、衣液が付着したえびを、170 に熱したサラダ油の入った油槽で2分30秒間油ちょうし、えび天ぶらを製造した。

40