



「ニンニクコーヒー」の製造方法

テクノ焙煎工房

特許番号:第5827169号

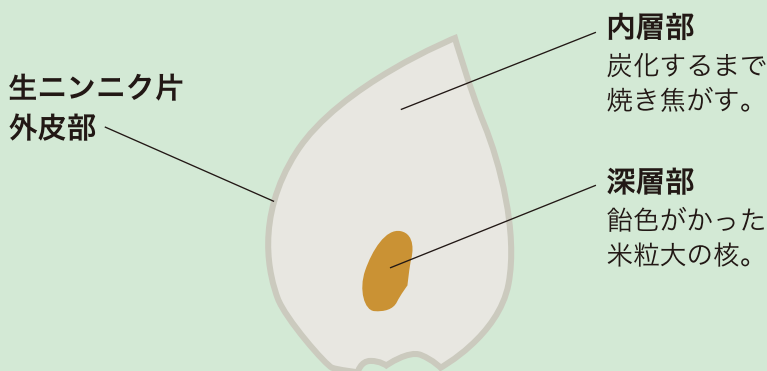
発明の名称:苦が味飲料用粉末の製造方法及び苦が味飲料液の製造方法

特許技術の概要

苦が味飲料用粉末の製造方法及び苦が味飲料液の製造方法に関する技術。生ニンニクに焼き焦がす工夫を加える事で、苦み味飲料液を抽出するもの。

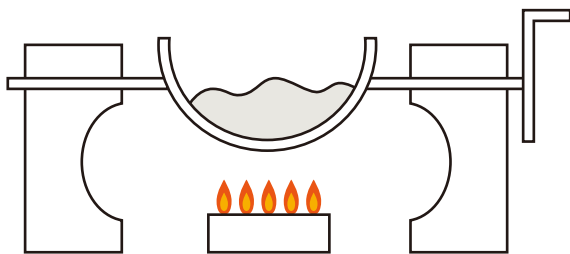
【技術の特徴】

生ニンニク片の焼き焦がし加減がポイント。外皮部や内層部は黒く炭化するまで焼き焦がし、深層部中心の焼き加減は、飴色がかった米粒大の核が出来るように焼き加減を調節する。焼き焦がしたニンニク片の熱を取り去ってから粉碎する。



【製造工程】

生ニンニクの球根を各一片ずつに剥離し、それぞれの薄皮を剥いてから回転釜に投入する。中火で良く攪拌をしながら長時間かけて焼き焦がし、時おり抜き取りを行い、ニンニク片の焼き加減を見ながら火加減を調整する。



回転釜のイメージ

応用例・活用アイデア

- 本技術を用いたニンニクコーヒーの量産。
- ニンニクコーヒー粉末を用いた加工食品の製造、販売。