

## Poudres d'algue séchée de style d'EDO

Une fraiseuse à grande vitesse a permis pour broyer des feuilles d'algue séchée dans des micro poudres (la taille < 0.1 mm). Elles ont la bonne affinité avec l'huile et l'eau, pour qu'ils puissent être mélangés avec quoi que ce soit.



Cette nouvelle technique ouvrira de nouvelles possibilités pour l'utilisation de l'algue séchée, qui contient la nutrition riche. Les poudres d'algue séchée qui se sont développées des feuilles traditionnelles ont la possibilité infinie.



chef de cuisine  
Hirotsugu Mito

Un commentaire par le chef qui a fait l'invention: Dans la cuisine, c'est très important de réaliser ce qui a été impossible dans le passé. Les poudres d'algue séchée de style d'EDO ont la couleur et l'odeur très sympathiques. Elles ont la possibilité infinie et incitent des chefs à penser des nouvelles idées.

## Les caractéristiques des poudres d'algue séchée de style d'EDO:

### Bon pour le contro-vieillessement en supprimant l'oxygène réactif

L'oxydation excessive dans le corps est nuisible. L'algue séchée contient beaucoup de carotène bêta et la vitamine C, qui empêchent cette réaction d'oxydation.

### Comme un supplément avec la calorie basse

Il doit être indiqué que la fibre diététique dans l'algue séchée facilite le passage de nourriture le long de l'intestine et réduit l'absorption de nutrition excessive, qui empêche l'artériosclérose et l'obésité. L'algue de mer a beaucoup de vitamines et minéraux pour que ce soit idéal pour les gens qui veulent être sains même au régime.

### Fibre diététique hydrosoluble, porphyran

Il y a déjà eu beaucoup de rapports sur l'effet de porphyran par des universités et des instituts dans le monde. Avec l'isoflavone de soja, il attire l'attention des gens à cause de beaucoup d'effets favorables: le contro-vieillessement de peau, l'effet humidifiant, lissage du flux de sang, et cetera. L'algue séchée contient une grande quantité du porphyran.

## Les exemples de recette

### Peperoncino avec l'huile d'ail de l'algue séchée



La pâte est finie par la sauce d'ail frit et l'huile d'olive mélangée avec les poudres d'algue séchée. Elles peuvent aussi être dispersées sur la pâte finie.

### Vinaigrette avec l'algue séchée



Des poudres de l'algue séchée sont mélangées dans le contenu de l'huile d'une vinaigrette faite maison (e.g. l'huile d'olive). La mayonnaise (faite maison ou dans le commerce) mélangée avec des poudres de l'algue séchée est délicieuse!!

## Les exemples de recette

### Rouleau suisse avec l'algue séchée



Les poudres de l'algue séchée sont mélangées dans le biscuit. Elles sont ajoutées à la farine. Le montant est environ 10 - 20 % par rapport à la quantité de la farine.

### Quiche avec l'algue séchée et saumon



Les poudres de l'algue séchée sont ajoutées à l'appareil de la quiche. C'est recommandé à passer ou mélanger avec un bamix® pour éviter des masses.