

蘇る水® ～ 貴店を口コミで流行らせる 飲食経営の根幹礎 一覧

蘇る水導入後～「費用対効果」「付加価値」「無形財宝」流行る飲食経営テクノロジー

- ☑・) 飲食店倒産率 70%の原因は...食の酸化です。【蘇る水®】食の【酸化灰汁】蘇らせ、飲食業界に繁栄齎します
- ☑・) 繁盛店を作る【蘇る水®】料理は何を食べても旨いと口コミで広がり...【路地裏 2F】関係無く来店客増加技術
- ☑・) 炊飯技術。古米を【蘇る水】で洗米すると芯まで水が入り、炊き上がり新米以上の炊き立。飯は冷めても旨い
- ☑・) 珈琲は、何倍飲んでも胸焼け・胃に負担が無くなり。今まで出なかった香り・酷・まろやかな珈琲が頂けます
- ☑・) 筍の皮むきは【蘇る水】筍に振り掛けると繊維がバラバラになり。包丁簡単に入り 3分で剥け灰汁抜きも簡単
- ☑・) 魚・肉・ハンバーグの冷凍解凍は、ドリップが出なく冷凍焼けも無く。臭みが無く美味し食のフード技術です
- ☑・) うどん・そば・スパゲティ麺類は。腰が生まれつるつとした表面に成りのだ越しが良くなり。出汁が良く出る
- ☑・) 料理中に包丁を何度も変えますが、【蘇る水】包丁を洗えば、肉や・魚の臭みメチルアミンが包丁に付着防止
- ☑・) 蘇る水技術は、まな板・包丁に匂いが着かない。刃物の構造が変わり切れ味は長持。素材の断面は光出します
- ☑・) 脂を良く溶かす【蘇る水】は、食材の持つ灰汁が出にくく。食材の持つ旨みを抽出。美味しいと言われる所以
- ☑・) 酸化野菜を甦らせる方法は、水道水汚れを落とし【蘇る水】の中へ 2分...野菜果実を浸けて保存。翌日鮮度 UP
- ☑・) 食の酸化は、凄腕シェフさえも食の鮮度を上げる事は不可能です。鮮度を上げる【味の革命繁盛店】作ります
- ☑・) 魚の鮮度【蘇る水】洗浄後、魚貝類は一晩冷蔵庫へ寝かせるとメチルアミン臭が消え「新鮮・芳醇・熟成」へ
- ☑・) 水の粒子構造は、生卵の穴を瞬間通過..「10憶分の一のナノクラスターミクロン」その為食感がまろやかな味
- ☑・) キッチン活水器から出る【蘇る水】拭き掃除は、カウンター・ステンレス・ガラス・皿・水拭きで光出します
- ☑・) 此れ迄の概念を超越したフード技術、ライバル出店でも関係無く、お客様を旨いと言わせ売り上げ伸ばします
- ☑・) 売り上げのばらつきが凸凹の理由は、食べ物不味い原因。売り上げを伸ばす方法【蘇る水】鮮度改善が重要
- ☑・) 魚・肉の旨味・食の鮮度・香り豊かな料理で何を食べても旨いと、お客様を感動させ....来客増加に繋がります
- ☑・) 腱鞘炎。火傷も頻繁に起こり今まで処理方法が無い業界に【蘇る水®】を飲用後、簡単に傷の再生が可能です
- ☑・) 空気の酸化から蘇らせる【蘇る水®】使用後⇒全ての食べ物の鮮度が上がり、鮮度リフレッシュが持続します
- ☑・) 日本の食材廃棄年間2700万トン【蘇る水®】処理後に旨みが増加。売れる製品と成り...食材廃棄ゼロ実現
- ☑・) 鮮度を上げるテクノロジーは腐敗が無く。鰯料理等 1年半も腐らず。発酵技術は食中毒から食品を守ります
- ☑・) 天ぷら油の再生は、冷めた油の中にセラミックスを入れ。9時間後「蘇生」に甦った油でカラット上がります
- ☑・) 床のヌメリ脂を溶かす方法は【蘇る水】洗剤=活用する事で、ベトベト床の油を分解。安全な床に代わります
- ☑・) パンの中にはグルテンが入りアレルギーを作り出し【蘇る水®】使用後...添加物を分解安全な食に変える技術
- ☑・) 牛乳を安全な食に蘇る技。牛乳×【蘇る水®】30%放置、2日目ヨーグルト...7日目チーズは激旨いと評判味
- ☑・) 食べ物を旨いと言わせる根幹は...食の中の「アミノ酸・グルタミン酸・イノシン酸・クエン酸・酢酸」抽出技
- ☑・) 熟成肉作り方【蘇る水】霧吹きにワンプッシュ瞬間発酵が始まり...冷蔵庫へ一晩寝かせて臭み消え旨みが増加
- ☑・) 焼き物は、鰻、魚、鶏肉に【蘇る水®】振り掛け焼くと。遠赤外線効果で臭みが消え...美味しい食べ物に変化
- ☑・) 他店差別化技術は、お客様の評判と成り路地裏・関係無く、口コミで広がる味の王道技術で貴店流行らせます
- ☑・) 口コミで広がる技術で食材廃棄はロスが無く。野菜・果実。酒屋・魚・肉屋・卸業者の費用対効果。経済活性