

請求の範囲

- [請求項1] ベーカリー食品を準備する工程と、
 以下の成分（A）を添加してバターを調製する工程と、
 前記ベーカリー食品の外側に前記バターを付着させる工程と、
 前記バターが付着した前記ベーカリー食品を油ちょうして前記バター由来の外層を形成する工程と、
 を含む、食品の製造方法であって、前記外層が最外層である、食品の製造方法。
 成分（A）：未化工澱粉および化工澱粉からなる群から選択される1種または2種
- [請求項2] 前記化工澱粉の原料澱粉、および、前記未化工澱粉の糊化開始温度が50℃以上83℃以下である、請求項1に記載の食品の製造方法。
- [請求項3] 前記化工澱粉が、酸化澱粉、アセチル化澱粉およびアセチル化酸化澱粉からなる群から選択される1種または2種以上である、請求項1または2に記載の食品の製造方法。
- [請求項4] 前記化工澱粉の原料澱粉、および、前記未化工澱粉がタピオカ澱粉である、請求項1乃至3いずれか1項に記載の食品の製造方法。
- [請求項5] 前記成分（A）が、酸化澱粉およびアセチル化酸化澱粉を含む、請求項1乃至4いずれか1項に記載の食品の製造方法。
- [請求項6] 前記成分（A）において、前記酸化澱粉1質量部に対し、前記アセチル化酸化澱粉の含有量が0.1質量部以上5質量部以下である、請求項5に記載の食品の製造方法。
- [請求項7] ベーカリー食品を準備する前記工程が、
 ベーカリー生地焼成、油ちょう、蒸気加熱およびマイクロ波加熱からなる群から選択される1または2以上の調理工程を含む、請求項1乃至6のいずれか1項に記載の食品の製造方法。
- [請求項8] 前記ベーカリー食品が、ドーナツ、パン、焼き菓子、および蒸し菓子からなる群から選択される1種である、請求項1乃至7いずれか1

- 項に記載の食品の製造方法。
- [請求項9] 前記バターが、さらに小麦粉を含む、請求項1乃至8いずれか1項に記載の食品の製造方法。
- [請求項10] 前記バター中、前記小麦粉あたりの前記成分(A)の質量比が0.1以上6.0以下である、請求項9に記載の食品の製造方法。
- [請求項11] ベーカリー生地を準備する工程と、
以下の成分(A)を添加してバターを調製する工程と、
前記ベーカリー生地の外側に前記バターを付着させる工程と、
前記バターが付着した前記ベーカリー生地を油ちょうして前記バター由来の外層を形成する工程と、
を含む、食品の製造方法であって、前記外層が最外層である、食品の製造方法。
成分(A): 未化工澱粉および化工澱粉からなる群から選択される1種または2種
- [請求項12] 前記化工澱粉の原料澱粉、および、前記未化工澱粉の糊化開始温度が50℃以上83℃以下である、請求項11に記載の食品の製造方法。
- [請求項13] 前記化工澱粉が、酸化澱粉、アセチル化澱粉およびアセチル化酸化澱粉からなる群から選択される1種または2種以上である、請求項11または12に記載の食品の製造方法。
- [請求項14] 前記化工澱粉の原料澱粉、および、前記未化工澱粉がタピオカ澱粉である、請求項11乃至13いずれか1項に記載の食品の製造方法。
- [請求項15] 前記成分(A)が、酸化澱粉およびアセチル化酸化澱粉を含む、請求項11乃至14いずれか1項に記載の食品の製造方法。
- [請求項16] 前記成分(A)において、前記酸化澱粉1質量部に対し、前記アセチル化酸化澱粉の含有量が0.1質量部以上5質量部以下である、請求項15に記載の食品の製造方法。
- [請求項17] 前記ベーカリー生地が、ドーナツ生地、パン生地、および焼き菓子

用生地からなる群から選択される１種である、請求項１１乃至１６いずれか１項に記載の食品の製造方法。

[請求項18] 請求項１乃至１７いずれか１項に記載の食品の製造方法により前記食品を得ることを含む、食品の外層にクリスピー感を付与する方法。

[請求項19] 請求項１乃至１７いずれか１項に記載の食品の製造方法により前記食品を得ることを含む、食品の外層のクリスピー感を維持する方法。

[請求項20] 請求項１乃至１７いずれか１項に記載の食品の製造方法に使用されるバター用ミックスであって、
前記成分（Ａ）および小麦粉を含む、バター用ミックス。

[請求項21] 前記成分（Ａ）および前記小麦粉の合計質量が当該バター用ミックス全体に対して８０質量％以上である、請求項２０に記載のバター用ミックス。

[請求項22] 前記小麦粉１００質量部に対し、前記成分（Ａ）の含有量が１０質量部以上５００質量部以下である、請求項２０または２１に記載のバター用ミックス。