

Idées d'utilisations de l'huile de son de riz

Friture

L'huile de son de riz a une excellente tenue pour les fritures dont elle rehausse agréablement la saveur. Elle reste stable pendant le stockage et temps d'utilisation sans hydrogénation, en raison du niveau modéré d'acides saturés qui s'y trouvent naturellement et en partie au moins à cause de son faible contenu en acide linoléique. Grâce à ces propriétés, c'est une huile de premier choix pour frire des produits haute gamme aux saveurs délicates. La plupart des restaurants japonais ont adopté l'huile de son de riz pour leur huile de friture Tempura à cause de sa performance supérieure dans cette utilisation spéciale. Quant aux fritures d'ordre général, depuis les chips et autres snacks jusqu'au poulet, quand on utilise l'huile de son de riz, elle leur confère un goût et une texture excellents. Comme l'hydrogénation n'est pas nécessaire pour la stabilité, c'est une huile liquide naturelle de haute qualité pour fritures qui est aussi sans acides gras insaturés.

Sauté

L'huile de son de riz est également un bon choix pour les sautés. Bien que son goût de noisette délicat complète la saveur naturelle des viandes, fruits de mers et légumes sautés, elle ne les domine jamais. Un autre avantage c'est qu'elle ne fume pas lors de son utilisation pour fritures à haute température. Ce n'est pas surprenant que l'huile de son de riz soit rapidement devenue l'huile de choix de beaucoup de restaurants de luxe asiatiques.

Snacks

Quand l'huile de son de riz est transformée pour conserver des niveaux importants de tocophérols, elle peut être utilisée comme source naturelle d'antioxydant pour enrober une large gamme de produits tels que crackers, fruits secs, et autres snacks similaires pour augmenter la durée de conservation. Cette utilisation est d'autant plus étendue que l'huile de son de riz a une très bonne saveur.

Margarine

En plus de sa bonne saveur, il existe plusieurs raisons pour lesquelles l'huile de son de riz est un bon choix pour les margarines. Sa tendance naturelle à former une structure cristalline β' stable qui s'ajoute à un contenu en acide palmitique intermédiaire apporte un bon équilibre de plasticité, onctuosité, et facilité à tartiner. Une large gamme de types de margarine est possible en la mélangeant à d'autres huiles et par inter-estérification.