



特色拉面店

X

ATAGO 爱拓

浓度计 ● 盐度计

用于拉面汤汁浓度 & 盐度控制



MASTER X PAL 拉面汤汁浓度计

保证拉面汤汁浓度的稳定性
拉面汤汁浓度直观可读

可测量熬煮过程中的汤汁浓度
将浓度控制在固定的水准

连锁餐饮店保持统一口感
众多店铺，同一种味道

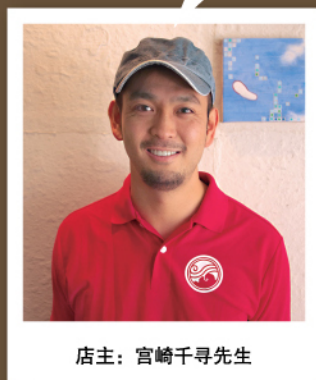
特色拉面店 介绍

轻松检测浓度！即便是临时工作人员也能迅速上手，
无论何种情况均能确保“始终如一的味道”

空之色（东京都千代田区）

浓度测定已经成为拉面店的常识！！

我们一直在使用 PAL 测量和控制面汤的浓度和盐度。这个仪器操作简单，即便是临时工作人员都能迅速上手，确保“始终如一”的味道，所以现在使用浓度计来检测已经成为常识性习惯，它已经成为了我们不可或缺的工具。



店主：宫崎千寻先生

店铺信息

感谢为采访提供帮助。
店铺名称：空之色
地址：邮编 102-0093 东京都千代田区平河町 1-3-10
TEL：03-3263-5460
使用机型：PAL-96S、PAL-ES1



浓稠汤汁同样能够准确测量！

根据季节的变化，浓度和盐度也会产生微妙的变化。



特色的鲣鱼高汤，为了始终保持其传统的细腻味道，盐度测量是必不可少的。

特色拉面店 介绍

鱼雷店（东京都文京区）



汤汁浓度

拉面汤浓度的标示单位

溶解到汤汁里面的

酱汁+提取物(高汤)

等所有物质的总量

食材中溶入汤汁里的固形物含量的百分比



店铺信息

感谢为采访提供帮助。
店铺名称：本枯中华荞面鱼雷
地址：邮编 112-0002 文京区小石川 1-8-6 Arusyon
文京小石川 102
TEL：03-03-5842-9833
使用机型：PAL-ES1



店主：塚田兼司 先生



特色拉面店 介绍

利用科学检测方法对每天的浓度和盐度进行测量，弥补厨师经验和直觉的不足，确保始终如一的美味。

青叶店（东京都中野区）

每日的浓度测量必不可少，目的在于避免因料理师傅的个人因素导致美味无法始终如一。



店铺信息

感谢为采访提供帮助。
店铺名称：青叶 中野总店
地址：邮编 164-0001 东京都中野区
中野 5-58-1
TEL：03-3388-5552
使用机型：PAL-ES1



可流水冲洗
带自动温度补偿

PAL-96S 拉面汤汁浓度计

可用于拉面
汤汁浓度管理



第二代大胜轩依然坚持“纯正的味道和美食之心”，
为此浓度检测必然不可或缺。

特色拉面店 介绍

大胜轩（东京都丰岛区）

各种不同浓度的
汤汁都能够正确
测量。



店铺信息

感谢为采访提供帮助。
店铺名：东池袋 大胜轩
地址：邮编 171-0022 东京都丰岛区南池袋 2-42-8
TEL：03-3981-9360
使用机型：PAL-96S



店长：饭野敏彦先生

产品介绍



测量范围

3秒读数
直接数值显示
一目了然!!

可同时测量碱水波美度!

数显拉面汤汁浓度计 & 碱水波美比重计

PAL-96S Cat.No.4496

	拉面汤汁浓度	碱水波美度
测定范围	0.0 ~ 53.0%	0.0 ~ 9.9
分辨率	0.1%	0.1
测定精度	± 0.2%	± 0.3
温度范围	10 ~ 100°C (ATC)	10 ~ 100°C (ATC)

标准标配: MAGICTM



可同时测量碱水波美度!

MASTER-拉面α

刻度计拉面汤汁浓度计 MASTER-拉面α Cat.No.2651

刻度计拉面汤汁浓度计 MASTER-拉面M Cat.No.2653

	MASTER-拉面α	MASTER-拉面M
测定范围	汤汁浓度 0.0 ~ 33.0% 最小标度0.5%	碱水波美度 0.0 ~ 10.0 最小标度 0.5
测定精度	± 0.25% * ± 0.1%	± 0.5% ± 0.25 (10 ~ 30°C)
尺寸重量	3.2 x 3.4 x 16.8cm, 90g	



拉面大师级梦想套装

Cat.No.4000

拉面浓度计 & 盐度计 实惠套装

	PAL-拉面	PAL-sio
测定范围	0.0 ~ 53.0%	盐度 0.00 ~ 10.0% (g/100g)
分辨率	0.1%	0.01% (0.00 ~ 2.99%) 0.1% (3.0 ~ 10.0%)
测定精度	± 0.2%	表示值 ± 0.05% (0.00 ~ 0.99%) 相对精度 ± 5% (1.00 ~ 10.0%)
温度范围	10 ~ 100°C (ATC)	5 ~ 100°C
环境温度	10 ~ 40°C	10 ~ 40°C

测量方法

简单 3 步

PAL



滴几滴汤汁样品到棱镜槽内



按下Start键



数字显示测量值和测量温度

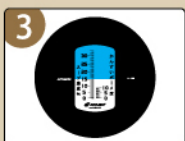
MASTER



滴几滴汤汁样品在棱镜上, 盖上日光盖板, 然后确认样品已经均匀的铺在棱镜表面



盖上日光盖板, 透过目镜观察



读取交界线位置的数值

测量小技巧



应用举例

确保每天的底汤保持不变的味道



如果发现盐度计出现数值不稳的情况, 极有可能是电极污染所致, 请加蒸馏水到样品槽, 浸泡电极约30分钟, 然后清洗干净样品槽。

高汤、底汤或者酱汁的味道主要通过控制投料量、熬煮时间、火候等调节, 如果我们能加上浓度检测, 那么就能够更加精确的去控制产品的口味。

熬制高汤或骨架时测定浓度

动物类高汤的示例



- 酱油酱汁、叉烧酱汁等调配时的浓度管理
- 连锁店对工厂来料的浓缩料进行稀释和调煮时的浓度及盐度测量
- 新菜品研发时可通过浓度和盐度数据来协助控制口味的标准化
- 其他·烹饪专家、爱好者、连锁店日常测量和管理

ATAGO CO., LTD.

地址: 广州市天河区林和西路9号耀中广场A座702室

电话: 086-20-38106065/38108256/38106057

传真: 086-20-38109695

E-mail: info@atago-china.com

Web: www.atago-china.com

※产品的外观及规格可能在未经预告的情况下发生变化。敬请谅解。

ATAGO (爱拓) 产品均为日本原装进口



ISO9001 H.Q. & Factory

HACCP GMP GLP

ATAGO产品符合HACCP、GMP以及GLP体系要求。