

冷凍商品の揚げ方

冷凍ミンチカツ

- ①袋から取り出し、付着している霜・水分を取り除く
- ②凍ったままのミンチカツを 170℃の油にいれます
- ③約 4 分程度で衣に揚げ色がつきます
※浮いてきたら裏返ししながら、両面を均一に揚げてください
- ④油から取り出し、約 1 分程度油を切りながら
余熱で火を通し、出来上がりです。

冷凍コロッケ

- ①袋から取り出し、付着している霜・水分を取り除く
- ②凍ったままのコロッケを 170℃の油にいれます
- ③約 5 分程度で衣に揚げ色がつきます
※コロッケは少しの傷でパンクしますので、周りが揚がって硬くなるまではあまり触らないほうが綺麗に出来上がります
- ④油から取り出し、約 1 分程度油を切ったら
出来上がりです。

-
- ・霜や過剰な水分と一緒に油へ入れると火災の原因になります。かならず霜などは取り除いてください
 - ・時間は目安です。油の量、鍋の大きさ、一度にいれる数量などで上記と異なる場合があります。衣の色や音などでご判断下さい。(冷凍のまま多量にいれると油の温度が下がり上手く揚がりません)
 - ・冷凍状態での揚げ方を説明してありますが、解凍状態でも可能です。解凍状態ですと、油温が下がりにくいので、冷凍よりも一度に多く入れられます。
(ただし半解凍状態はパンクする可能性が高いのでオススメできません)