

せっかくお取り寄せをした、商品です。
以下の注意事項をよ〜く読んで、
是非、最高の状態でお召し上がり下さいね！

『業務用北海道産かすべの唐揚げ1kg』

本商品は、冷凍便でお届けしております。すぐにお召し上がりにならない場合は、そのまま冷凍庫にて保管して下さるようお願いいたします。

◆北海道産のかすべを使用した唐揚げ◆

こちらの商品は、北海道で獲れたかすべを使って作った唐揚げです。

丁寧の下処理を行い、しっかりと味付けされた衣をつけております。

冷凍状態のまま、油で数分揚げるだけで、美味しくお召し上がりいただけます。

解凍してしまうと、衣がべたついてしまいますので、揚げる直前まで冷凍庫で保存しておくことを、おすすめいたします。

個別冷凍だから使いやすい

新鮮なかすべを捌いて、下処理を行なった後に衣をつけて、個別に冷凍をしているので凍った状態でも、**1個ずつ取り出して揚げる事が出来ます。**

必要な分だけ取り出してお使いください。

揚げ方ポイント

すでに衣をまぶした状態で冷凍しているので、そのまま凍った状態から油で揚げる事が出来ます。

180℃の油で4～5分程度、衣に色が付くまでゆっくりと揚げてください。

※厚みがある唐揚げの場合、中心に火が通りにくい場合がありますので状態をみながら調整してください。

※揚げ時間が長すぎると、魚の水分が抜けてしまって身がパサついてしまうのでご注意ください。

凍った状態から揚げるため、油がはねる場合があります。やけどにご注意ください！

お召し上がり方

衣にしっかりと味がついておりますので、**揚げたてをそのままお召し上がりください。**

マヨネーズなど、お好みの調味料を添えても、違った味をお楽しみいただけます。

新鮮な北海道産のかすべを使った唐揚げの美味しさを、ご堪能くださいませ♪

