

国産揚げだし用とうふ65

- ・絹ごしとうふに粉をつけた、揚げだし専用の冷凍とうふです
- ・国産大豆を100%使用
- ・下処理は不要で、冷凍のまま揚げるだけの簡単調理
- ・3サイズのうち、最も大きくカットしたものです
- ・長期保存が可能です



規格

内容量	650g (10個)
個サイズ	40 x 50 x 30 (mm) / 65g (いずれも目安)
JANコード	45 37984 14912 9
ケース入数	650g (10個) × 16袋
アレルギー	大豆 (28品目中)
原材料名	豆腐：丸大豆(国産)、澱粉／安定剤(加工澱粉)、凝固剤 (塩化マグネシウム) 衣：コーンフラワー、米粉、コーンスターチ、大豆粉／pH調整剤、乳化剤
保存方法	冷凍庫 (-18℃以下) で保存してください
加熱調理の必要性	加熱してご使用ください
商品コード	14912

使い方の例

- ・170～180℃の油に凍ったまま入れ、色良く揚げてください。
(目安時間：10～12分)

揚げ油には静かに入れ、油がハネないように十分ご注意ください。

豆腐の中まで凍っているため、一度に多くの豆腐を揚げると、

油の温度が下がり、揚げムラの原因になる場合があります。

揚げる際は、衣がはがれやすいため、あまり触れないようにしてください。

調理例



株式会社 マメックス

MAMEX FOODS