

ふわふわの 白身魚とお豆腐のすり身



000332 ふわふわ豆腐すり身 500g

厳選した原料(たら、いとより、よしきりざめ)に、こだわりの豆腐を混ぜ込み、熟練の職人がていねいに味付けのすり身をつくりあげました。季節の野菜や、お気に入りの具材をまぜて自家製のふわふわでヘルシーなさつま揚げをお楽しみください。



規格・荷姿

500g×12P×2合

調理方法

○揚げ:約1分30秒(油温約160℃) ○蒸し

調理例

使用例



「ふわふわ豆腐すり身」を冷蔵解凍(流水解凍)し、ボールにあける。



お好みの中に入れる具材を用意する。



すり身と入れる具材をまんべんなく、粘りが出るまでよく混ぜる。



お好みの大きさに形を整えて、約160℃の油で約1分半程度揚げる。



きつね色に揚がればふわふわのちぎり天の完成です。

東亜食品工業株式会社

名古屋営業所: 〒464-0075
本社: 〒336-0931

愛知県名古屋市千種区内山 2-5-16
埼玉県さいたま市緑区原山 2-8-15

TEL: 052-733-9317 FAX: 052-733-9318
TEL: 048-881-2097 FAX: 048-881-2290