

国産揚げだし用とうふ25

商品特徴

- 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%使用しています。
- 下処理は不要で、冷凍のまま揚げるだけの簡単調理。
- 小さめカットで料理の幅が広がります
- 高濃度の豆乳を使い、とうふ本来の味にこだわりました。
- 冷凍なので長期保存が可能です。

規格

- 1個のサイズ : 20x30x40(mm)
- 1個の重さ : 約26g
- ケース入数 : 40個入(約1kg)x10袋
- 商品コード : 13714
- JANコード : 45 37984 13714 0
- 袋サイズ : 270x320(mm)
- ケースサイズ : 348x213x240(mm)
- 原材料 : 丸大豆(国産)、澱粉、コーンフラワー、コーンスターチ、米粉、大豆粉
- 添加物 : 安定剤(加工澱粉)、凝固剤(塩化マグネシウム)、加工澱粉(小麦由来)、
pH調整剤、乳化剤
- アレルギー : 大豆、小麦



便利な使い方

- 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:5~7分)
- 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、一度にたくさん調理しますと
油の温度が下がり、調理時間が長くなる場合があります。
- 一度解けたものを再び凍結させると品質が変わることが
ありますので、再凍結しないでください。



調理例



株式会社マメックス

MAMEX FOODS