

国産揚げだし用とうふ60

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。
- 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 : 30x40x50(mm)
- 1個の重さ : 約65g
- ケース入数 : 10個入(約650g)x16袋
- 商品コード : 13912
- JANコード : 45 37984 13812 0
- 袋サイズ : 240x240(mm)
- ケースサイズ : 378x293x165(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:10~12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