

ご家庭でおいしい【から揚げ】を揚げるポイント

- ① 付属の粉を、お肉の入った袋に入れます



揚げる直前に粉を
混ぜると
油の中でお肉同士
がくっつきにくく
扱い易いです

- ② 袋の中身が見えてくるまでよく振ります



- ③ お肉の厚みを軽く均し
なるべく平にします



重要

丸まったままだと
中まで温度が
なかなか
伝わりません

- ④ お肉同士がくっつかないように
1つずつ静かに入れます



油の温度:180℃

- ⑤ 油表面の1/2～1/3程度余裕が
残る量を、4～5分揚げます



重要

一度にたくさん入れると
温度が下がり、
うまく揚げられません!!

- ⑥ 油をよく切って
できあがりです



から揚げを切るときは揚げってから
3分以上置いてからにしましょう
(余熱で火が入ります)