

## K58 から揚げ粉塩味M

(荷姿) 10kg

### 【特長】

- 塩分を低く抑えた、さっぱりしたおいしさが特徴です。
- 魚介類など、塩分の高い揚げ種に最適のから揚げ粉です。

### 【標準製法】

とり肉を解凍した後、20～30g/ヶ程度にカットします。

とり肉	500%
K58	100%
水	90%

フライ条件	170～180℃ 3～4分
-------	------------------

上記配合で溶き衣を作り、とり肉を加えてよく和えます。その後フライします。

商品についてのお問い合わせは下記まで

**昭和産業株式会社**

**製粉部**

本社 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1

TEL03(3257)2128 Fax03(3257)2945

大阪	TEL06(6351)7442	福岡	TEL092(472)0303
名古屋	TEL052(571)6215	広島	TEL082(943)6611
仙台	TEL022(284)3292	関東信越	TEL0276(31)5711
札幌	TEL011(825)0415	高松	TEL087(861)2011