

# から揚げ粉 55



## ◆薄衣のサクサク感

### 👉ポイント

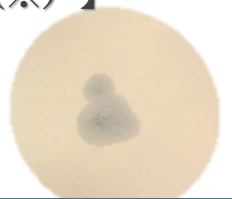
## ◆経時後も油っぽさの少ない食感

【油染み試験 (※)】

馬鈴薯澱粉単体で調理した場合と比較して、フライ経時後も、サクミ・ドライ感が持続します



馬鈴薯澱粉単体



から揚げ粉55使用

(※) フライ後のから揚げを濾紙の上に静置し、**3時間後**の油染みを比較

## ◆下味+から揚げ粉55のまぶし工程

### ①下準備



ボールに具材(鶏肉)を投入し、下味をつけます。

### ②まぶしつけ



鶏肉にからあげ粉55を満遍なくまぶしつけて下さい。

### ③フライ



フライしてください。  
**鶏肉25gでの目安。**  
**175℃・3分30秒**

### ④放冷



から揚げ同士を重ねず放冷してください。

### ⑤完成



(盛り付け例)