

トラフグの唐揚げ

① トラフグを解凍する。

※真空パックのまま冷蔵庫にて一晩解凍、または食べる直前に流水解凍がオススメです。

② 解凍したトラフグを袋から取り出し、お好みで片栗粉または小麦粉をつけ、170℃～180℃の油で薄く色づく程度（目安3分～5分程度）揚げる。

※途中唐揚げを持ち上げ、空気に触れさせるとからりと揚がります。

③ 中まで火が通ったら出来上がり。

味付きですのでそのままお召し上がりいただけます。

唐揚げだけでなく、フライパンでソテーにしても美味しいです。

骨は食べられませんが、骨周りの身も美味しいとされています。

ぜひ余すことなくご賞味下さい。

株式会社 トキタ

〒300-1311 茨城県稲敷郡河内町庄布川 728

TEL:0297-85-3550 FAX:0297-84-5202

