

チョウザメの食べ方

解凍方法

冷凍のチョウザメを、真空パックのまま流水解凍または冷蔵庫にて自然解凍がおすすめ。解凍後はお早めにお召し上がりください。

唐揚げ 人気 No.1!!

① 解凍したチョウザメを袋から取り出し、お好みに片栗粉または小麦粉をつける。

② 170℃～180℃に熱した油で薄く色づく程度（約3～5分）揚げる。

※揚げすぎ注意！

ぜひふわふわ食感のチョウザメの唐揚げをお召し上がりください。



ソテー

① 解凍したチョウザメを袋から取り出し、フライパンに並べ、中火で焼く。

② 焼き色がついたら裏返し、火が通るまで焼いたら出来上がり。

※お好みに付け合わせの野菜を添えてお召し上がりください。



株式会社トキタ

〒300-1311 茨城県稲敷郡河内町長竿 221 番地

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

チョウザメの食べ方

解凍方法

冷凍のチョウザメを、真空パックのまま流水解凍または冷蔵庫にて自然解凍がおすすめ。解凍後はお早めにお召し上がりください。

唐揚げ 人気 No.1!!

- ① 解凍したチョウザメを袋から取り出し、お好みに片栗粉または小麦粉をつける。
- ② 170℃～180℃に熱した油で薄く色づく程度（約3～5分）揚げる。

※揚げすぎ注意！

ぜひふわふわ食感のチョウザメの唐揚げをお召し上がりください。



ソテー

- ① 解凍したチョウザメを袋から取り出し、フライパンに並べ、中火で焼く。
 - ② 焼き色がついたら裏返し、火が通るまで焼いたら出来上がり。
- ※お好みに付け合わせの野菜を添えてお召し上がりください。



株式会社トキタ

〒300-1311 茨城県稲敷郡河内町長竿 221 番地

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