

上州唐揚げ連合会 からあげ各種 調理法

下記の要領で調理をして頂くと、唐揚げを美味しく召し上がって頂けます。

調理方法

解凍方法

調理する8～9時間前に冷蔵庫に移し
冷蔵庫内で解凍して下さい。

お急ぎの時は、流水解凍でもOK!

※ 解凍不足は生揚げの原因となりますのでご注意ください。

調理の前日に
冷蔵庫に
移して下さい



01 付属の「特製唐揚げ粉」を鶏肉に良くまぶします。

鶏皮のひだやお肉の間に粉が付いていない所が無いようにして下さい。

そうする事で肉汁が逃げず、とってもジューシーに仕上がります。

粉を付けてすぐに揚げず5分～10分ほどなじませます。

フライパンでも
OK



02 揚げ油を170℃～180℃に熱します。

フライパンで調理する場合は、通常より多めの油で調理をお願いします。

03 油に入れるときに、きれいに形を整えてから入ると仕上がりや食べる時のバランスが良くなります。

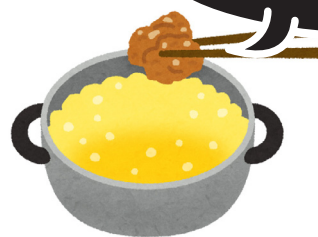
04 170℃～180℃の油で4分～5分ほど揚げます。

料理時間は鍋の大きさや個数により異なります。

沢山の唐揚げを一度に入れると急激に温度が下がり

『カラッ』と揚がらなくなる為、適量を少しずつ揚げて下さい。

170℃～
180℃の油で
4分～5分



05 唐揚げを取り出し、油を切ります。

大き目のバットに取り出し、唐揚げがそれぞれ重ならないようにして下さい。お互いの水蒸気で『カラッ』と感が無くなります。30秒ほど油を切ります。

06 油淋鶏は付属のタレをかけて完成です。

お好みで白葱や青葱をトッピングしてレモンをたっぷりとかけて頂くとより一層、美味しく召し上がって頂けます。

※ それ以外の唐揚げはそのままお召し上がり下さい。



※調理例

ご注意

※ 賞味期限は冷凍で保存した場合の期限です。

※ 調理しきれなかった解凍済みの唐揚げ肉は、再凍結せずに冷蔵庫で保管して開封後2日以内に調理してお召し上がり下さい。