

## 冷凍春巻

### 冷凍春巻のおいしい召し上がり方

#### 油で揚げる

- 1 油は温度が170度くらいで春巻きの倍くらいの量をご用意ください。
- 2 春巻きは解凍せず、冷凍のまま油の中に入れます。
- 3 170度で3～5分位揚げると、少し色づいてきます。

出てくる泡が少なくなってきたら  
最後に強めの180度で揚げると  
パリッと仕上がります。



#### 菜箸を利用した油の温度の見方

- |         |                       |
|---------|-----------------------|
| 160度くらい | 箸を入れてからしばらくして、気泡が出てくる |
| 170度くらい | 箸を入れてから2秒くらいで、気泡が出てくる |
| 180度くらい | 箸を入れて、すぐに箸全体から気泡が出てくる |



#### フライパンで揚げ焼きにする

- 1 春巻きは解凍せず、春巻きが半分くらい浸かる量の油をフライパンに入れます。
- 2 油の温度は170～180度くらいになったら春巻きを入れひっくり返しながら6～8分くらいじっくり揚げてください。
- 3 中身のアンはすでに火が入れてありますので皮がこんがりとし色づいてきたら出来上がりです。



## 冷凍ゴマ団子

### 冷凍ゴマ団子の おいしい召し上がり方

#### 調理方法①

- 1 ゴマ団子を冷凍のまま160℃の油で6分程度揚げます。
- 2 ゴマ団子が浮いて、まわりがカリッと揚がったら出来上がりです。



#### 調理方法②

- 1 ゴマ団子を冷凍のまま100℃～120℃の油で10分程度揚げます。
- 2 ゴマ団子が浮いてきたら油の温度を180℃にして揚げます。
- 3 まわりがカリッと揚がったら出来上がりです。

※どちらの調理方法でもおいしくお召し上がりいただけます。

- ①はお手軽に調理できますが、時間が経つとしぼんでしまう場合がございます。
- ②は手間がかかりますが本格的な調理方法です。

