

アルカ唐揚げ粉製品特徴

小麦粉を使用していないグルテンフリーの唐揚げ粉です。

国産馬鈴薯でん粉と国産米粉を使用しております。

小麦だけでなく、特定アレルギー原料物質28品目を使用していないため、学校給食や病院食にも安心してご使用いただけます。

粉に味が付いているので、具材に下味をつける必要はありません。

そのまま具材にまぶすか、水で溶いた本品に浸けて揚げるだけで、手軽にご使用いただけます。

粉の水溶き割合は、お客様のお好みの衣加減で調整できます。

製品形状：粉末

原材料名：でん粉(北海道産)、食塩、米粉、砂糖、酵母エキス、香辛料／
膨張剤、安定剤(グアーガム)

内容量：1kg

賞味期限：製造日より未開封で12ヶ月

保存方法：直射日光、高温、多湿をさけ、常温で保存してください。

調理方法：①具材に本品をそのまま混ぜ合わせて、170℃の油で揚げてお召し上がりください。

②本品1に対して水1.5～2.5の割合で溶かし、一口大に切った具材を溶いた液に浸けて、170℃の油で揚げてお召し上がりください。

アルカ唐揚げ粉レシピ例

唐揚げの作り方(1人前)

<材料>

アルカ唐揚げ粉	100g
鶏もも肉	1枚(約300g)
水	200～300cc
油	

<調理方法>

①アルカ唐揚げ粉100gを水150～250ccで溶かします。(1.5～2.5倍に加水する。)

加水せずにそのまま具材にまぶしてもご使用いただけます。

お好みの衣加減で調整してください。

②鶏もも肉を食べやすい大きさに切ります。

③切った鶏もも肉を①に浸します。

④170℃の油で約5分(鶏もも肉の大きさにより異なります。)揚げたら出来上がりです。