



水産品

揚げ物

この写真はイメージです。



NKR 鮭のなかおち野菜カツ (マヨネーズ入り)
35/55

調理方法 凍ったままの「鮭のなかおち野菜カツ(マヨネーズ入り)」を170～180℃の油温で約4分30秒揚げてください。

【ご注意】
※一度に揚げる分量は、フライヤーの大きさ等に応じ、油温が急に下がらないようにご注意ください。
※調理の際、2～3回返していただく均一に揚がります。
※油跳ね等に十分ご注意ください。
※本商品はマヨネーズを使用しておりますので、調理時に表面からマヨネーズがしみでることがあります。

35g: 約64×54×19(mm)
55g: 約78×64×19(mm)

蒸す 焼く **揚げる** 煮る

茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿 (35g) [700g 袋(20 個入)] × 6 × 2 合 * 約 35g/ 個
(55g) [1100g 袋(20 個入)] × 4 × 2 合 * 約 55g/ 個

JANコード (35g) 4901001826841 (55g) 4901001885558 ITFコード (35g) 14901001826848 (55g) 14901001885555

保管方法 -18℃以下で保存

主原料 さけ、野菜(たまねぎ、キャベツ)、油脂加工品、パン粉、植物油脂、マヨネーズ

アレルギー 小麦、卵、さけ、大豆、ゼラチン

メーカー 味の素冷凍食品株式会社 工場所在地 北海道

NKR 骨なし鮭チーズフライ40/60

調理方法 凍ったまま 170℃の油で油調理して下さい。
(40: 約4分 / 60: 約5分)

【ご注意】
※ 油調理時の油はねにご注意下さい。
※ 調理個数によって加熱時間が異なる場合がありますのでご注意ください。

40: 約120×60×20(mm) バラ詰め
60: 約140×60×20(mm) バラ詰め

蒸す 焼く **揚げる** 煮る

茹でる スチコン オープン 自然解凍

規格・荷姿 (40) 4000g(100 個入) × 2 合
(60) 3000g(50 個入) × 2 合

JANコード (40)- (60)- ITFコード (40) 14947920036333 (60) 14947920036340

保管方法 冷凍(-18℃以下)

主原料 秋鮭(日本)

アレルギー 小麦、乳、さけ、大豆

メーカー 株式会社 大冷 工場所在地 千葉県