

コロ家の「まんじゅうコロッケ」を 美味しく召し上がっていただくために。

もっちりジャガイモ!あふれる肉汁!まんじゅうコロッケならではの美味しさを
ご家庭で召し上がっていただくためには、何よりも揚げ方が大切です。

ご家庭でお店の味を再現!
「コロ家」店長が直伝!揚げ方のポイント

冷蔵庫で一晩解凍して調理するのが一番おいしくお召し上がりいただけます。
また常温で約8時間の解凍をオススメいたします。
お急ぎの方は、冷凍のまま揚げてください。(揚げ時間は下記参照)

注意1/電子レンジでの解凍は極力しないでください。
注意2/コロッケは必ず平たい面(裏)から揚げてください。



①油の温度は180度厳守! (冷凍の場合は170度厳守!)

おいしく揚げるポイントは、油の温度です。まんじゅうコロッケの適温は180度。フライパンや鍋の7分目ぐらいまで油(できれば菜種油)を入れ、適温になったところで、コロッケを静かに入れてください。※温度が低すぎるとカラッと揚がりません。油の温度は料理用の温度計を使うと便利です。



②コロッケを油の中に一度にたくさん 入れないでください。

コロッケを一度にたくさん入れると油の温度が下がりカラッと揚がりません。一度に入れるコロッケは「うめ〜コロッケ」で5個ぐらい、レギュラーサイズで3個ぐらいが目安です。油の温度が下がるとカラッとした食感が損なわれます。
※冷凍のまま揚げる場合も上記と同じ個数で大丈夫です。



③ 揚げる時間は、片面2分が目安です。 ※うめ〜コロッケは片面1分30秒

(冷凍の場合はレギュラー両面6分30秒うめ〜コロッケ両面4分15秒)
最初は、少し強火に。その後、中火で180度をキープすると、きれいに揚がります。油に入れたコロッケは、触ると衣に穴があいてしまいますので(約2分ほど)箸などで触らないようにしてください。泡が少しおさまってきたら丁寧に裏返してください。

④コロッケが少し斜めに傾きながら 浮いてきたら、出来上がりです。

裏返して2分ぐらい。コロッケが斜めに傾きながら上がってきたら美味しいコロッケの出来上がりです。(冷凍なら「うめ〜コロッケ」で約2分ぐらい、レギュラーサイズで約3分ぐらい)
揚げたコロッケはよく油を切り、ご家庭用、揚げ物専用バットの上に並べてください。



お電話でのご注文は (087) 897-3730まで
ネットでのご注文は どうぞ!