

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か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。

