

跳牛最強メンチカツの揚げ方

1. 冷蔵庫に移して解凍する。(6時間～半日)

乾燥しないようにラップをする。

2. 揚げ油は170℃ (中温) に設定してください。

温度が高すぎると、
中まで火が通る前に
焦げてしまうのでご注意!



菜箸を入れて
箸全体から
泡がフワフワと出る
温度です!

3. 解凍したメンチカツを割らないように油に入れ、
約4分揚げます。ひっくり返してまた約2分揚げます。
(合計6～7分間 油の温度、状態によって変わります。)

濃い目のキツネ色になり、
浮いてきたら出来上がりのタイミング!
揚げている最中に竹串等を刺すと、
肉汁が溢れ出して美味しくなくなります。

立てた状態で
5分以上

4. 揚げ油から取り出した後、立てて
常温で5分以上置いてください。
余熱で中心までしっかり火が通ります。



揚げ終わってすぐ食べてしまうと、
まだ中心部のお肉が赤いので
ご注意!



★ 食べる直前に切ってください。



●ご注文はこちら

TEL.090-1361-4151 営業時間 午前 11 時～午後 7 時
福岡市中央区六本松 2-5-2

ホームページ www.haneushi.com