

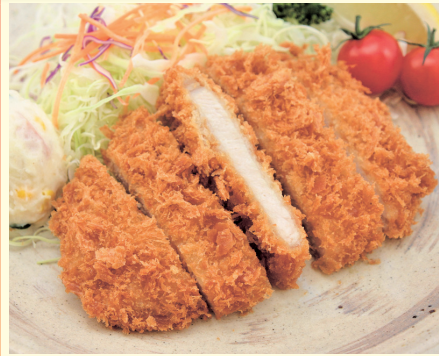


惣菜・加工品

ハンバーグ・コロッセ 揚げ物等

この写真はイメージです。

学給 シルバ 産給 NKRローストンカツ120/150



柔らかな豚ロース肉をサクサクとして衣のバランスを大切にしました。

調理方法 約175°Cに熱したたっぷりの油に凍ったままの「NKRローストンカツ」を入れ、ときどき返しながらかつ約5分30秒間、150は約7分間揚げてください。

【ご注意】

- ※ 霜が付着している場合は調理前に取り除いてください。
- ※ 一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良のおそれがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	(120)120g×50個 (150)150g×40個	ITFコード	(120)14902385947181 [GTIN] (150)14902385947198 [GTIN]
JANコード	(120)- (150)-		
保管方法	冷凍 (-18°C以下)		
主原料	豚ロース肉		
アレルギー メーカー	小麦、大豆、豚肉 日東ベスト株式会社	工場所在地	山形県

学給 シルバ 産給 NKR豚ヒレカツ(30)/(60)



柔らかな豚ヒレ肉を手切に近い自然な楕円形の形態でヒレカツにしました。

調理方法 約175°Cに熱したたっぷりの油に凍ったままの「NKR豚ヒレカツ」を入れ、ときどき返しながらかつ(30)は3分30秒~4分間、(60)は7分30秒~8分間揚げてください。

【ご注意】

- ※ 霜が付着している場合は調理前に取り除いてください。
- ※ 一度にたくさん入れますと油の温度が下がり、調理不良のおそれがありますのでご注意ください。



規格・荷姿	(30)30g×50個/2合 (60)60g×30個/2合	ITFコード	(30)14902385949185 [GTIN] (60)14902385949192 [GTIN]
JANコード	(30)- (60)-		
保管方法	冷凍 (-18°C以下)		
主原料	豚ヒレ肉		
アレルギー メーカー	卵、小麦、大豆、豚肉 日東ベスト株式会社	工場所在地	山形県

学給 シルバ 産給 NKR鶏唐揚げ(ムネ肉)



ほのかにんにくとしょうがが香るしょうゆ味の唐揚げです。薄衣に仕上げた肉の味と食感が楽しめる1品です。

調理方法 凍ったまま約170°Cの油で油温を調整しながら5分~5分30秒揚げてください。

【ご注意】

- ※ 商品に霜・氷が付着している場合は油がハネルことがありますので充分取り除いてください。
- ※ 一度にたくさん入れたり油の量が少ないと、油の温度が下がり衣が破れることがありますのでお気をつけください。※調理時間は油量・火力・個数等により多少異なります。



規格・荷姿	1kg×6袋入(6kg)/2合	ITFコード	14901520133267
JANコード	4901520133260		
保管方法	-18°C以下で保存してください		
主原料	※原料配合比ご参照下さい		
アレルギー メーカー	小麦、卵、大豆、鶏肉 テーブルマーク株式会社	工場所在地	中国