

とろとろ ベトナム産 手焼き 山芋鉄板焼

商品コード: 16721

山芋鉄板焼 60g

720g (60g×12個入)×8袋×2合

袋サイズ: 220(L)×200(W)×50(H)mm

箱サイズ

単箱: 340(L)×220(W)×200(H)mm

2合: 340(L)×220(W)×400(H)mm

JANコード: 4956017167211

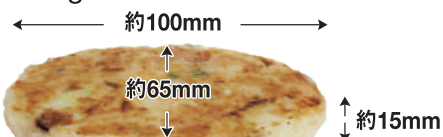
【ベトナム産】

タコ入り



業務用

規格: 約60g/個



調理方法



油であげる

凍ったままの商品を袋から取り出し、
約170℃に熱した油の中に入れ、
約4分揚げてください。

スチコン調理

凍ったままの商品を袋から取り出し、
バットに並べ加熱してください。
調理時間の目安:
ホットモード 200℃で約13分

手焼き



ベトナムの契約工場にて一つ一つ丁寧に手焼き！

ワンポイントシールあります。
別送となります。丸型
(直径 35mm)

油調後フードパック盛り付け例

だし香る山芋の鉄板焼
(だし餡・九条ネギ)山芋のとろとろ鉄板焼(お好み焼き風)
(お好みソース・青のり・マヨネーズ・かつお節など)

とろとろ タコ入り 手焼き 山芋鉄板焼を使った調理例



山芋鉄板焼の明太マヨソース

- ①凍ったままの山芋鉄板焼を約170℃に熱した油で約4分揚げる。
- ②油をよく切りお皿に乗せ、明太子マヨネーズ、青ねぎ、刻みのりをトッピングする。

山芋鉄板焼天ぷらの揚げだし風

- ①凍ったままの山芋鉄板焼をバター液にくぐらせ、約170℃に熱した油で約4～5分揚げる。
- ②油をよく切りお皿に乗せ、和風あんかけ、青ねぎ、刻みのりをトッピングする。



山芋鉄板焼を使用した 天ぷらそば

- ①凍ったままの山芋鉄板焼をバター液にくぐらせ、約170℃に熱した油で約4～5分揚げる。
- ②ゆで上げたそばとめんつゆを器に盛り、山芋鉄板焼の天ぷら、白ねぎ、わかめ等をトッピングする。

山芋鉄板焼を使用した たこ焼バーガー

- ①凍ったままの山芋鉄板焼をスチコンのホットモード200℃で約13分加熱する。
- ②バンズにキャベツ千切りとマヨネーズをトッピングし、山芋鉄板焼に乗せ、さらにソース、紅しょうが、青のりをトッピングする。

