

# 弘特製コロッケの揚げ方

重ならないように並べ、冷蔵庫に移して10～12時間  
ゆっくりと解凍して下さい。

解凍の目安は、表面が軽くへこむくらいがベスト！  
解凍しすぎると形が崩れやすくなり、揚げている途中で破裂したり  
崩れた面が焦げやすくなってしまいます。

step 1 たっぶりの油を180℃に熱します。

step 2 「弘特製コロッケ」を重ならないよう、そっと油に入れます。

鍋の大きさにもよりますが、一度に油に入れるのは2～3個が  
目安です。

重なった場合は、油に入れて30秒ほど待ってから離してください。

step 3 1～3分ほど揚げます。

揚げ時間はあくまで目安です。  
揚げている間はあまり触らないようにするのがポイント。

step 4 キツネ色になり、**浮いてきたら**出来上がり！

