

エビフリッターシリーズ

Shrimp fritter series



厳選したむきえび使用！ エビフリッターシリーズ

神戸トレーディングでは様々なエビフリッターをご用意しております。

メニューや用途に合わせて自由に活用でき、時短や人手不足解消などのニーズにもお応えしたラインナップを展開。

下処理済みですぐに調理開始できるのも特徴です。

また、一般的に55%～60%の衣率でプリフライのタイプが多いですが、

本シリーズは衣率を約30%に抑えた薄衣にしたことで、旨味たっぷり食感プリプリの手作り感ある一品に仕上げております。

海老フリッター薄衣仕上げ

粉付けの際に下味を付けていないため、いろいろな料理にご活用いただけます。



加熱前



盛り付け例(中華風エビチリ)



盛り付け例(タコス)

こちらのQRコードから
商品の動画を
ご覧に慣れます。



名 称	海老フリッター薄衣仕上げ
原 材 料 名	えび、でん粉(タピオカ)、小麦粉、コーンフラワー、食塩、砂糖／加工でん粉、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、貝殻焼成カルシウム(一部に小麦・えびを含む)
原 産 国 名	ベトナム
内 容 量	1kg／IQF(約80尾)
商品規格	1kg×10袋

尾付きエビフリッター バックカット

バックカットを入れているので、揚げると背中が開きボリューム感が増します。



加熱前



盛り付け例(スイートチリソース)



盛り付け例(エビ天丼)

名 称	尾付きエビフリッターバックカット
原 材 料 名	えび、でん粉(タピオカ)、小麦粉、コーンフラワー、食塩、砂糖／加工でん粉、増粘剤(グァーガム)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、貝殻焼成カルシウム(一部に小麦・えびを含む)
原 産 国 名	ベトナム
内 容 量	1kg／IQF(約50尾)
商品規格	1kg×10袋

**冷凍のまま
すぐ揚げられます！**



エビフリッターシリーズ お召し上がり方

冷凍のまま170℃～180℃の油で2分30秒～3分揚げてください。
その後、お好みの料理に味付けてください。
※調理時の油はねには十分ご注意ください。

