

# 株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163  
Fax. 054-364-2578  
sunnymaize@oenon.jp  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

## カキフライ



乳製品不使用

### —特徴—

☆アルファグリッツイエローを打ち粉に使用する事で、カキの生臭さを抑制し、旨味を引き立てる効果があります。


☆サクサク感の持続効果が見込まれます。

### 〔 材 料 〕

下味		バター液	
塩	少々	薄力粉	100g
こしょう	少々	全卵	1個
カキ	適量	水	適量

打ち粉		分量外	
アルファグリッツイエロー	100g	パン粉	適量

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

# 株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163  
Fax. 054-364-2578  
sunnymaize@oenon.jp  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

---

## 〔 作 り 方 〕

### 準備

◇ カキを水で十分に洗い、水を切っておく。

- ① カキに下味をつけた後、打ち粉にアルファグリッツイエローを塗す。
- ② バッター液を調製し、①をバターにくぐらせ、パン粉をつける。
- ③ 180℃の油で2分間油調する、

※油調時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整してください。