

揚げ時間参考データ

《食材別の温度設定、揚げ時間設定値》

食 材	g 数	設定温度	揚げ時間	設定温度上限
冷凍野菜コロッケ	60 g	175℃	4 分 00 秒	180℃
冷凍コーンコロッケ	60 g	175℃	4 分 00 秒	〃
冷凍牛肉コロッケ	70 g	180℃	5 分 00 秒	185℃
冷凍ミンチカツ	80 g	180℃	4 分 30 秒	〃
冷凍白身フライ	60 g	175℃	3 分 50 秒	180℃
冷凍ハムカツ	80 g	175℃	4 分 00 秒	〃
冷凍エビフライ	40 g	170℃	3 分 30 秒	175℃
冷凍イカフライ	中サイズ [※]	170℃	3 分 30 秒	〃
冷凍ミニ串カツ	小サイズ [※]	170℃	4 分 00 秒	〃
冷凍ポテト素揚げ	標準サイズ [※]	170℃	4 分 00 秒	〃
チルド 唐揚げ (ハット付)	40 g	170℃	4 分 00 秒	〃
チルド 一口唐揚げ	25～30 g	170℃	3 分 45 秒	〃
チルド 竜田揚げ	30 g	170℃	3 分 45 秒	〃
天ぷらかき揚げ	40 g	170℃	2 分 30 秒	〃
エビ天	中サイズ [※]	170℃	2 分 00 秒	〃
天ぷら竹輪	縦半切り	170℃	1 分 45 秒	〃
魚開き天ぷら	中サイズ [※]	170℃	2 分 00 秒	〃
とんかつロース (チルド)	120 g	168℃	3 分 40 秒	170℃
とんかつヒレ (チルド)	100 g	168℃	3 分 30 秒	〃
串かつ (チルド)	40 g	168℃	3 分 40 秒	〃
ウィンナーソーセージ素揚げ	標準	167℃	1 分 00 秒	〃

※生地温度又は厚みによって設定温度、揚げ時間は多少異なります。