

温度調節機能が活躍！ サクサク天ぷら



材料（2人分）

玉ねぎ	1/2 個	油	サラダ油	適量
サツマイモ	4 枚(5 ミリ幅)		なたね油	適量
舞茸	1/4 パック		ごま油	大さじ1
大葉	4 枚		オリーブオイル	大さじ1
海苔	2 枚	衣	小麦粉	} 同分量を適量
豚肉薄切り	2 枚		炭酸水	
ちくわ	1 本			
カニカマ	4 本			
青のり	適量			

豚肉下味用

生姜	少々
醤油	小さじ1
酒	小さじ1



お家でできたての天ぷら、食べたいですね！
 だけど自分で温度調節するのは面倒…。
 その悩みガスコンロが解決します！コンロの機能
 を使えば、温度調節も思いのままに天ぷらを簡単
 に揚げられます★

1 玉ねぎとサツマイモは5ミリの厚さに切っておく。舞茸は手で裂いておく。豚肉は食べやすく切り、生姜少々と酒、醤油で漬けておく。ちくわは半分に切る。



2 よく冷やした小麦粉に炭酸水を加え、練らないように混ぜる。

水ではなく炭酸水を入れることと、衣を冷やしておくことで、天ぷらがサクッと揚がります！

3 鍋に油をすべて入れ、160度を設定する。火の通りやすい大葉・海苔は片面だけに衣をつけて揚げる。サツマイモはじっくり揚げるため、この温度で揚げる。



4 170度を設定し、衣をつけて玉ねぎ・舞茸を揚げる。その後180度を設定し、衣をつけて豚肉を揚げる。



5 残りの衣に青のりを混ぜる。コンロを190度を設定し、カニカマとちくわに衣をつけ、サクッと揚げる。



天ぷらは食べる専門でしたが、初めてでも上手に揚げられました！