

水に溶いて揚げるだけでカラッと、サクサク衣の天ぷらが出来上がります。

天ぷらの揚げ方

粉と水の割合 天ぷら粉 100 g に水 150 c c を用意します。(うす衣は水を 180 c c にします。)

混ぜ方 水に粉を加え、菜箸などで均等に混ぜ合わせます。

油の温度 160～180℃。油に衣を落とし、中ほどまで沈んですぐに浮きあげれば適温です。

揚げ具合 衣がかたまり、泡が小さくなったら出来上がりです。

油の温度が下がらないように、1 回に揚げる量は油の表面の半分までにします。

ご注意

<油で揚げるお菓子などを作る場合>

以下のことを必ず守ってください。生地が破裂して油が飛び散り、**やけどする危険**があります。

- ドーナツ・アメリカンドッグなど水で練った生地の場合は、小麦粉 100 g に対し、ベーキングパウダー 3 g 以上と砂糖 10 g 以上の**両方を必ず入れて下さい**。
- スペイン風揚げ菓子など、熱湯で練った生地の場合は、**必ず**星型の口金で絞り出し、**表面をあらくしてください**。