

人気ランキング

👑 No.1

天ぷら



- 海老の天ぷらが大きくて美味しかった
- 入院中に天ぷらが食べられるなんて驚き！
- カラッと揚がって、サクッと食べられました
- 調理担当者達の愛情を感じた



美味しい天ぷらの
作り方を紹介します！



【美味しい天ぷらの作り方】



ポイント



衣を付ける前に水分をキッチンペーパーなどで
しっかりとりましょう



ポイント



衣のつき具合を良くするために、材料には
打ち粉（小麦粉をまぶす）をしましょう

【美味しい天ぷらの作り方】



ポイント

🌀🌀 ✨
天ぷら粉を溶く時は氷水を使用すると
粘り気を抑えられカラッと揚げられます



ポイント

🌀🌀 ✨
揚げる時の温度の低下を防ぐため、
材料の入れすぎには注意しましょう



ぜひご家庭でも
お試しください！これであ
なたも天ぷら名人！！

調理風景を激写！



綺麗に揚がっていて美味しそう！！

さっくさくの天ぷらの完成です！

