|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 天ぷらの作り方 | | | |
|  | | | |
| 材料（4人分） | | | |
| 衣の材料 | | 冷水 | カップ1 |
| 卵 | 1個 |
| 小麦粉 | カップ1 |
| 天ぷらのタネ | | 海老やイカ | 8匹、または8切れ |
| 野菜 | ニンジン、インゲン、サツマイモ、春菊、ピーマン  カボチャ、レンコン、ナス、玉ネギ、オクラ、絹サヤ等 |
| その他 | 揚げ油、小麦粉少々 |
| 作り方 | | | |
| 1 | 海老は殻をむいて背ワタを取り、油の中で水がはねないように尻尾の端を切って水をしごき出します。腹に２～３箇所切れ目を入れて、揚げたときに海老が丸くならないようにします。イカは皮をむいて適当に切ります。 | | |
| 2 | 春菊は洗って水気を取り、インゲンは適当な大きさに切りそろえます。 | | |
| 3 | サツマイモ、ナスは切って水にさらし、レンコンも薄切りにして酢水につけます。 | | |
| 4 | カボチャも薄切り、ピーマンは適当な大きさに切って種を除きます。ニンジンは拍子切りにします。 | | |
| 5 | 材料は、切り終わったら全て冷やしておいて下さい。 | | |
| 6 | 卵を割ってよく混ぜ、氷水を作ります。 | | |
| 7 | 天ぷらの衣の材料を、混ぜすぎないようにさっくりと合わせます。 | | |
| 8 | １７０～１８０度に熱した油で、天ぷらの種に衣を付けて揚げます。材料は全て揚げる前に薄く小麦粉を付けてから衣をつけ、揚げます。 | | |
| 9 | 揚がったら油をよく切り、皿に盛り付けて出来上がり。 | | |