

～小嶋屋総本店特製天ぷら粉を使った～

天ぷらの揚げ方

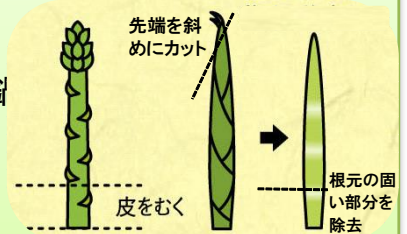
材 料

野菜・・・各種
特製天ぷら粉・・・125g
(天ぷら粉1袋で625gです)
水・・・200cc(1カップ)
揚げ油(サラダ油等)・・・適量

野菜の下処理 (それぞれ軽く水洗いした後、水気を切って下さい)

アスパラガス・・・根元の皮を3cm～4cm程むき、天ぷらにする為
適度な大きさに切って下さい(根元の皮が固い為です)

山竹の子・・・先端を斜めにカットし、
皮を剥いてから、塩少々を入れた鍋
沸騰してから約2分茹でた後、
ざるにあけて冷まして下さい。



※根元の固い部分は除去して下さい

①衣をつくる



ボールに水と天ぷら粉を入れ、泡
立て器でざっくりと混ぜます。

※普通天ぷらを揚げる時は、卵水に小麦粉を入
れて衣を作り、あまり混ぜすぎないのが基本で
すが、この天ぷら粉は水だけでかまいません。
ダマが出来ないように、
泡立て器で良く混ぜて下さい。

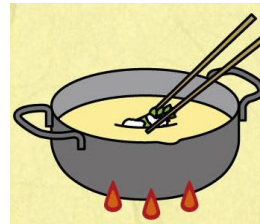
②油の温度を確かめる



油の温度は170℃～175℃
(油に落とした衣が中間位で
すぐに浮き上がって来る程
度)が適温です。

※油の表面でパッと散るのは温度が高す
ぎ。逆に鍋の底まで沈んでしまうのは低
すぎです)

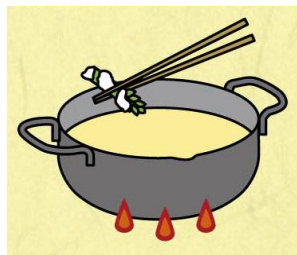
④途中で裏返す



両面均一に火が通る
よう、途中で裏返し
ます。

※天かすをこまめに取って、
油の汚れを防ぎます。

③衣を付けて揚げる



山菜に①で作った
衣を適量付けて鍋
の淵から入れてい
きます。

※油の温度を保つ事が
ポイントです。一度に
沢山入れると温度が下
がります。温度が高い
と中まで火が通らない
うちに衣が焦げてしま
います。

⑤油を切りながら上げる



約90秒で揚げります。
カラッと揚げたら2
～3度よく振って油を
切ります。

※最初のうちは衣から泡がぶく
ぶく出ていますが、この泡が小
さくったら揚げた証拠。油
を切りながら引き上げます。

揚げたての天ぷら、そして茹でたての「へぎそば」で、
当店の初夏の食彩を存分にお楽しみ下さい。



越後魚沼 へぎそば
小嶋屋総本店