



かじきの磯部揚げ

<材料>

まかじき	3~4 切
食塩	1.2g
酒	4 g
小麦粉	45 g
水	38g
あおのり	1.2g

<作り型>

1. まかじきに塩・酒で下味をつけておく
2. 小麦粉に食塩・あおのりをいて混ぜてから、水を加えてんぷら粉を作る
3. 下味をつけておいたかじきを 2 の粉にくぐらせて 180℃の油で揚げていく
4. 中まで火が通りよい色になったら完成。

※粉の固さは指を入れた時にまとわり着く程度でよい。

あおのりは好みで増減してください。